Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-4г

Наименование изделия:Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры:54-4г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:Сборник типовых меню и рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	122.4	122.4	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Крупа гречневая ядрица	82.8	82.8	9.81	2.40	43.02	233.0
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	8.2	8.2	0.06	5.21	0.10	47.5
4	Соль поваренная йодированная	0.6	0.6	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			**180**	**9.87**	**7.61**	**43.12**	**280.5**

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	38	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Крупа гречневая ядрица	0.26	0.13	0.99	0.00	0	2	261	15	144	215	4.8	2.73	4.2	19.04
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.01	22.03	0.11	0	1	2	2	0	2	0	0.00	0.1	0.23
4	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	177	0	2	0	0	0	24.00	0.0	0.00
Итого		**0.26**	**0.14**	**23.02**	**0.11**	**0**	**180**	**263**	**57**	**144**	**217**	**4.8**	**26.73**	**4.3**	**19.27**

Способ обработки:Варка

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100о С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от

друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.