## Технологическая карта № 8.10/3

Наименование блюда: КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

Номер рецептуры: 330

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	На 1 порцию, гр				
	Брутто	Hemmo			
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	40	40			
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55	55			
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2			

**Выход:** 110

Пищевые вещества		Минер. вещества, мг		Витамины, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	<i>B1</i>	<i>B</i> 2	C
5,06	2,77	22,87	136,42	8,48	2,68	0,17	0,08	0

## Технология приготовления:

ДЛЯ ВАРКИ 1 КГ КАШИ РАССЫПЧАТОЙ БЕРУТ 0.71 ЛИТРА ВОДЫ. ПЕРЕД ВАРКОЙ КРУПУ ПЕРЕБИРАЮТ И ПРОМЫВАЮТ. ПОДГОТОВЛЕННУЮ ГРЕЧКУ ДЛЯ ВАРКИ ВСЫПАЮТ В ПОДСОЛЕННУЮ КИПЯЩУЮ ЖИДКОСТЬ. ВСПЛЫВШИЕ ПУСТОТЕЛЫЕ ЗЕРНА УДАЛЯЮТ. КАШУ ВАРЯТ ДО ЗАГУСТЕНИЯ. ПЕРИОДИЧЕСКИ ПОМЕШИВАЯ. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ДОБАВЛЯЮТ ВО ВРЕМЯ ВАРКИ КАШИ (50%), ОСТАВШЕЕСЯ МАСЛО (50%) ДОБАВЛЯЮТ В ГОТОВУЮ КАШУ ПРОКИПЯЧЕННОЕ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КОГДА ГРЕЧКА СДЕЛАЕТСЯ ГУСТОЙ, ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ПРЕКРАЩАЮТ, ПОСУДУ ЗАКРЫВАЮТ КРЫШКОЙ И ОСТАВЛЯЮТ ДЛЯ УПРЕВАНИЯ, ЗА ЭТО ВРЕМЯ ГАРНИР ПРИОБРЕТАЕТ СВОЕОБРАЗНЫЙ ПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ И ЦВЕТ.

## Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ЗЕРНА КРУПЫ ЦЕЛЫЕ, ХОРОШО НАБУХШИЕ, ЛЕГКО РАЗДЕЛЯЮТСЯ. КОНСИСТЕНЦИЯ: РАССЫПЧАТАЯ, МЯГКАЯ, ОДНОРОДНАЯ. ЦВЕТ: ОТ СВЕТЛО - КОРИЧНЕВОГО ДО КОРИЧНЕВОГО. ВКУС: КАШИ ИЗ ДАННОГО ВИДА КРУПЫ С МАСЛОМ, УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ. ЗАПАХ: КАШИ ИЗ ДАННОГО ВИДА КРУПЫ С МАСЛОМ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

## Требования к оформлению и подаче блюда:

ГАРНИР ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +60...+65 ГРАД.С.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"\_\_\_\_\_/Лесименко И.А./

2 марта 2022 г. Страница 1 из 1