



Утверждаю

## Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ**

Номер рецептуры **303**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2017, 544с**

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг |       |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
|                                | брутто                                  | нетто | брутто                                     | нетто |
| Крупа пшеничная                | 39,6                                    | 39,6  | 3,96                                       | 3,96  |
| Масло сливочное                | 6,3                                     | 6,3   | 0,63                                       | 0,63  |
| <b>ВЫХОД</b>                   | -                                       | 180   | -                                          | 18,0  |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

| Вид каши  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------|----------|---------|-------------|--------------------|
| пшеничная | 4,8      | 5,09    | 29,47       | 182,88             |

| Вид каши  | Ca (мг) | Mg (мг) | Fe (мг) | C (мг) |
|-----------|---------|---------|---------|--------|
| пшеничная | 18,78   | 25,92   | 2,04    | 0      |

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с маслом или кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65<sup>0</sup>С.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* зерна крупы частично разварены, не разделяются, каша, уложенная горкой, хорошо сохраняет формы и не расплывается

*Консистенция:* вязкая

*Цвет:* каши пшеничной и ячневой – от желтого до кремового

*Вкус:* каши с маслом, умеренно соленый

*Запах:* каши из данного вида крупы с маслом.