


 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ СОШ № 17
 имени А.И. Злотова ул. Славянского
 д. 1А. Андриевская
 01 сентября 2023 г

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ

Номер рецептуры: 314

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА гречневая	36,5	36,5	3,65	3,65
*** или пшеничная	36,5	36,5	3,65	3,65
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
ВЫХОД	-	150	-	15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Вид каши	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
гречневая	4,58	5,01	20,52	145,5
пшеничная	4,00	4,24	24,56	152,40

Вид каши	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
гречневая	18	13,7	2,4	0
пшеничная	20	13	1	0

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

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°C) она хорошо держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг каши. При варке необходимо учитывать, что разные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. 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: 65⁰С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: вязкая

Цвет: каши гречневой – серый коричневатым оттенком, рисовой – от белого до кремового, перловой – светло-серый, пшеничной и ячневой – от желтого до кремового

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.