

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 237)**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа гречневая	45	45
2	Вода	122,4	122,4
3	Масса каши	-	172
4	Масло сливочное	8,1	8,1
Выход		180	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	10,3
Жиры(г)	9,4
Углеводы(г)	44,5
Ккал	303,7

Технология приготовления: Гречневую крупу перебирают, засыпают в подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 минуты.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.