

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	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа гречневая	37,5	37,5
2	Вода	102	102
3	Масса каши	-	144
4	Масло сливочное	6,8	6,8
<b>Выход</b>		150	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	8,6
Жиры(г)	7,8
Углеводы(г)	37,1
Ккал	253,1

**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.