

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
_____ Е.А. Бринцева
« 1 » октября 2022 г.

Технологическая карта

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

Наименование сборника рецептов: **(сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 254)**

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
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	6,87	9,66	24,45	227,25

Вид каши	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
гречневая	18	13,7	2,4	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: 65°C.

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 с коричневатым оттенком.

Вкус: каши с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
_____ **Е.А. Бринцева**
« 1 » октября 2022 г.

Технологическая карта

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

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 262)**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа 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
пшеничная	6,4	8,9	28,53	220,35

Вид каши	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
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: 65°C.

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.