|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  01.08.2025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203.** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С МЯСОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **203.** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных** **изделий для питания детей в дошкольных организациях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-** **584с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВИНИНА МЯСНАЯ 1 категория | | | | | | | | | | | | 95,3 | | 93,5 | | 9,53 | 9,35 | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | | 52,8 | | 52,2 | | 5,28 | 5,22 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 174 | | 174 | | 17,4 | 17,4 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 20 | | 16,8 | | 2 | 1,68 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 3,8 | | 3,8 | | 0,38 | 0,38 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | 14 | | 14 | | 1,4 | 1,4 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 18,67 | | 14 | | 1,87 | 1,4 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 17,5 | | 14 | | 1,75 | 1,4 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5% | | | | | | | | | | | | 3,8 | | 3,8 | | 0,38 | 0,38 | | |
| **Выход: 280** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 13,48 | |  | В1, мг | 0,53 | |  | Са, мг | | 36,05 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 21,99 | |  | С, мг | 3,47 | |  | Mg, мг | | 126,69 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 51,12 | |  | А, мг | 0,34 | |  | Р, мг | | 287,59 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 400,02 | |  | E, мг | 5,41 | |  | Fе, мг | | 5,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,06 | |  | К, мг | | 645,83 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,21 | |  | I, мкг | | 10,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,09 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо нарезают крупными кусками, кладут в емкость, заливают водой и варят до готовности, снимая пену и жир. Готовое мясо вынимают из бульона. В бульон добавляют подготовленную крупу, соль и продолжают варку ). За 10-15 мин до конца варки кладут рубленый припущенный лук с маслом и вареное мясо, нарезанное кусочками. Мясо можно раскладывать непосредственно в тарелки при подаче. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Каша уложена горкой, сохраняет форму, видны кусочки вареного мяса  Консистенция: мягкая, однородная, рыхлая  Цвет: соответствует виду каши, мясо - серовато-темного цвета  Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов  Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.