



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №___

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 513

Наименование сборника рецептов: 2008 г. для предприятий общественного питания, Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
Гречка	50,000000	50,000000	5,000000	5,000000
Масло сливочное	5,000000	5,000000	0,500000	0,500000
Вода	142,000000	142,000000	14,200000	14,200000
Соль йодированная	1,000000	1,000000	0,100000	0,100000
Выход:		150,000000		15,000000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,48	Ca (мг):	14,800
Жиры (г):	5,78	Md (мг):	100,000
Углеводы (г):	25,62	Fe (мг):	1,900
Эн. ценность (ккал):	180,42	C (мг):	

Технология приготовления:

В кипящую воду вводят соль и подготовленную гречневую крупу, варят, сняв с поверхности пустотелые зерна, помешивая до загустения. Добавляют масло и продолжают варку при слабом нагреве до полного распаривания крупы, закрыв посуду крышкой. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи не менее 65 градусов.