



Каша гречневая рассыпчатая № 67

Наименование блюда: **Каша гречневая рассыпчатая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 67

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 120 грамм нетто/на 80 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гречневая крупа	55,2	55,2	44,16	44,16
Вода питьевая	84	84	56	56
Масло сливочное	4,8	4,8	3,2	3,2
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,4	0,4

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 120 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда
Белки, г	6,84	4,56
Жиры, г	5,784	3,856
Углеводы, г	32,94	21,96
Калорийность, ккал	216,408	144,272
В1, мг	0,168	0,112
В2, мг	0,84	0,56
С, мг	0	0
Са, мг	11,388	7,592
Fe, мг	3,636	2,424

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы хорошо набухшие, разварены.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши

Запах: свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши