**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая вязкая с маслом**

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2015,

стр. 174.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 25 | 25 | 32,5 | 32,5 |
| Соль поваренная | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход: | - | 100/3 | - | 130/3 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| с крупой гречневой | | | | | | | | | |
| 100/3 | 3,10 | 3,17 | 16,57 | 107,20 | 21,46 | 1,98 | 0,13 | 0,04 | 0,00 |
| 130/3 | 4,03 | 4,12 | 21,54 | 139,36 | 27,90 | 2,57 | 0,17 | 0,05 | 0,00 |

Технология приготовления

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%) добавляют в готовую кашу.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: каши гречневой – от светло – коричневого до коричневого; пшенной – желтоватый; рисовой – от белого до кремового; перловой – сероватый; пшеничной – желтовато - серый

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом