

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, ул пр
Карла-Маркса, 412



Утверждаю Ген.директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А. Дрыженков

**Технологическая карта .
«Каша гречневая вязкая»**

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей -2012 г,
под руководством М.П.Могильного и В.А.Тутельяна , ДеЛи принт, таблица
№2 стр.174, рецепт №168 стр.184*

Наименование сырья	Масса на одну порцию, гр							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	25	25	30	30	37,5	37,5	50	50
Вода	80	80	96	96	120	120	160	160
Соль	0,25	0,25	0,3	0,3	0,38	0,38	0,5	0,5
Масло сливочное 72,5%	2,5	2,5	2,5	2,5	5	5	5	5
или Сахар	или 2,5	или 2,5	или 2,5	или 2,5	или 5	или 5	или 5	или 5
Выход	100		120		150		200	

Технология приготовления.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время каша приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требование к качеству.

Внешний вид : зерна крупы полностью набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму.

Цвет : свойственный данному виду крупы.

Консистенция : однородная, вязкая, зерна — мягкие, без комков.

Вкус: с выраженным видом крупы, не допускается вкус подгорелой каши.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Пищевая и энергетическая цен.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 6,17	В1-0,15	Ca- 11
Ж-1,65	В2-0,08	Fe- 3,31
У-32,72	С- --	Na-115,3
Э.Ц- 170		P-146,2

Руководитель производства:

Сапрыкина М.А