

Технологическая карта

На: каша гречневая рассыпчатая № рецептуры 679

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 7 до 11 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Каша гречневая	85,7	85,7	85,7	85,7
Вода	127,8	127,8	127,8	127,8
Соль йодированная	1,8	1,8	1,8	1,8
Каша рассыпчатая				
Масло сливочное	5,0	5,0	10,0	10,0
Выход	150/5		180/5	

Технология приготовления

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности.

Поливают растопленным (доведенным до кипения), сливочным маслом. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от светло-коричневого до коричневого

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

Пищевая ценность изделия(блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 11 лет	6,0	5,0	27,0	180	150/5
12 лет и старше	14,7	11,9	64,4	455	250/10

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы ,г			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
От 7 до 11 лет	17,21	162,83	5,58	0,31	0,16	0
12 лет и старше	24,26	226,15	7,76	0,44	0,22	0