

Технологическая карта № **РТ87**

Номер рецептуры:

Наименование блюда : **Каша СОЛДАТСКАЯ\* гречневая рассыпчатая овощами**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	35.3	35.3						
Масло сливочное	2	2						
Лук репчатый	3	2.2						
Морковь	16.7	13.3						
Масло растительное	3	3						
Горошек консервированный	4	2						
Соль	0.5	0.5						
<b>В Ы Х О Д</b>		130						

**Технология приготовления:**

Крупу перебирают, промывают, варят в кипящей подсоленной воде и варят рассыпчатую кашу до готовности. Очищенную морковь и лук нарезают мелкими кубиками припускают с добавлением воды (20% к массе) и сливочного масла. Кашу соединяют с припущенными овощами, добавляют растопленное, доведенное до кипения, сливочное масло, зеленый горошек, перемешивают и прогревают 3-5 минут.

**Органолептические показатели качества.**

**Внешний вид:** зерна крупы набухшие, перемешанные с морковью и луком.

**Цвет:** светло-коричневый с вкраплениями оранжевого.

**Консистенция:** мягкая.

**Запах:** свойственный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным, без постороннего запаха.

**Вкус:** характерный для гречневой каши с припущенными овощами и маслом сливочным

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	130	4.73	5.63	21.41	155.26	14.05	2.51	0.16	0.08	1.09

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян  
составитель Федоренко О.В