

Технологическая карта № **РТ86**

Номер рецептуры: РТ86

Наименование блюда : ****Каша гречневая рассыпчатая на молоке**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
	брутто	нетто						
Крупа гречневая	25	25						
Молоко 3,2%	100	100						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
ВЫХОД	150/4							

Технология приготовления:

В кипящую смесь воды и молока добавляют соль, всыпают крупу гречневую, варят до тех пор, пока каша не загустеет. Кашу доводят до готовности, плотно закрыв посуду крышкой.

Вода на 1 порцию: ясли - (0,020)л, сад(0,027)л.

Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухли, хорошо проварены. Каша заправлена маслом.

Консистенция: текучая, однородная.

Цвет: белый с серо-кремовым оттенком.

Вкус: свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов.

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
Ясли	150/4	6.07	6.2	19.01	156.15	127.56	1.8	0.15	0.2	1.3

Источники, используемые при составлении: