

Технологическая карта № **РТ186С**

Номер рецептуры: РТ186С

Наименование блюда : **25-Каша гречневая с маслом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	35	35	41	41				
Масло сливочное	4	4	4.5	4.5				
Соль йодированная	1	1	1	1				
В ы х о д	110		130					

Технология приготовления:

Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют ситечком и варят до загустения, помешивая. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару, или водяной бане (температура 100 °С), или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течение 1 -1,5ч. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин. Температура подачи -65 °С.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухают, хорошо проваренные, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: соответствующей отварной гречневой крупе.

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	110	4.44	4.06	20.04	134.41	11.64	2.38	0.15	0.07	0
Детсад	130	5.2	4.62	23.47	156.23	12.96	2.79	0.18	0.09	0

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

____ О. А. Бура