**МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**Утверждаю:**

**Директор МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ У. А. Умаев**

Технологическая карта кулинарного блюда №4.

Наименование изделия: Каша гречневая

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебнролинформ». 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| ПОР | | |ЦИЯ | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Каша гречневая | 71 | 71 | 95 | 95 |
| Масло сливочное | 6  3 | 6 | 8 | 8 |
| Вода | 105 | 105 | 140 | 140 |
| ВЫХОД: | 150 | | 200 | 200 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход  г | Пищевые вещества | | | | Минер.вещ.мг | | | | Витамины мг | | | |
| Белки  г | Жиры  г | Угл.  г | Эн.цен.  калл | Са | мg | fe | p | вi | c | a | e |
| 150 | 9.41 | 6.96 | 46.32 | 245.1 | 2.2 | 16.6 | 1 | 198 | 4 | 7 | 3 | 2 |
| 200 | 12.05 | 9.32 | 65.75 | 278.89 | 3.7 | 18.99 | 2.78 | 234 | 5.67 | 9.9 | 4.7 | 3.5 |

Химический состав данного блюда

Технология приготовления:

В пищеварительный котел заливают по норме воду (на 1 кг крупы -1.7 л воды),доводят до кипения ,добавляют соль ,всыпают подготовленную крупу ,снимая с поверхности шумовкой пустотелые зерна и варят , периодически помешивая до тех пор пока крупа не впитает всю воду.Затем заправляют кашу маслом ,выравнивают поверхность ,закрывают крышкой и распарывают кашу до готовности при слабом нагреве .Готовую кашу разрыхляют ,подают в горячем виде со сливочным маслом . Используется в качестве гарнира.

Требования к качеству блюда:

В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими ,хорошо проваренными ,в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга .Вкус и цвет соответствует виду крупы.

Не допускается запах и вкус подгоревшей каши.