

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 230

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рис гречневая с маслом

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для школ при общеобразовательных школах. 2009г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая $0,476 \times 0,195 = 0,093$	66,2	68,2	6,92	6,92
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	2	2	0,2	0,2
на 1 кг каши 0,476 кг греч. - соль 2 г	Выход:	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,2
Жиры (г)	3,5
Углеводы (г)	46,6
Эн. ценность (ккал)	289

Ca (мг)	1,4
Mg (мг)	35,1
Fe (мг)	1,9
C (мг)	

Технология приготовления:

Перебранную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют, кашу варят до загустения помешивая. Когда каша загустеет перемешивание прекращают. Закрывают крышку крышкой и дают каше увариться. За это время она приобретает своеобразный запах и цвет. При подаче поливают сливочным маслом. В порции 25г.

Требования к качеству:

Внешний вид зерна крупы полностью набухшее, мягкое, сохраняет форму и упругость.

Консистенция: однородная крупики плотные, рассычатые.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости).

Запах: свойственный данному виду крупы.

Реализация от имени организации в течение 1 ч
в момент приготовления



Семенова Игорь Александрович