Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда):     **КАША  ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 24 | 24 | 29 | 29 | 37 | 37 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| ВЫХОД: | 100 | | 120 | | 150 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 100 | 3,02 | 3,29 | 14,65 | 102,13 | 5,57 | 1,59 | 0,08 | 0,04 | 0,00 |
| 120 | 3,62 | 3,95 | 17,58 | 122,56 | 6,68 | 1,91 | 0,10 | 0,05 | 0,00 |
| 150 | 4,53 | 4,94 | 21,98 | 153,20 | 8,36 | 2,39 | 0,12 | 0,06 | 0,00 |

*Технология приготовления:*

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой  оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным  прокипяченным сливочным маслом.

*Требования к качеству:*

      Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре подачи (60-70°С) она хорошо держится, на тарелке горкой, не расплываясь. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.