**Утверждаю**

**Директор ООО «ХЕЛФ ФУД»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Крюкова Э.В.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая рассыпчатая**

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

на продукцию для обучающихся во всех

образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2017,

стр. 162.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | | | |  | | | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | | | | | |
| 1 порция | | | | 100 порций | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 85,2 | 85,2 | 71 | 71 | 8520 | 8520 | 7100 | 7100 |
| Соль поваренная | 0,9 | 0,9 | 0,7 | 0,7 | 90 | 90 | 70 | 70 |
| Вода | 126 | 126 | 105 | 105 | 12600 | 12600 | 10500 | 10500 |
| **Выход:** | **-** | **180** | **-** | **150** | **-** | **18000** | **-** | **15000** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Fe | B1 | В2 | С |
| 180 | 7,99 | 10,83 | 41,00 | 204,00 | 44,8 | 53,5 | 1,321 | 0,35 | 0,05 | 0,00 |
| 150 | 6,66 | 9,024 | 34,00 | 170,00 | 37,35 | 44,55 | 1,101 | 0,29 | 0,04 | 0,00 |

Технология приготовления

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Выход порции определяется возрастной группой.

**Требования к оформлению, реализации, хранению**

Каша гречневая вязкая подается в тарелке для 2-х блюд как гарнир.

Температура подачи блюда должна быть не менее 65С.

Срок реализации каши гречневой вязкой при хранении на мармите или горячей плите – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатые

Цвет: от светло – коричневого до коричневого

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом