

Утверждаю

Зам.директора по производству

 Л.Г.Шарамело

«08» августа 2024 г.

Технологическая карта № 448

Булгур отварной

(фирменное изделие, СТБ 1210-2010)

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой	
	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная булгур	300	300
Вода	660	660
Соль	10	10
Масло сливочное	35	35
Выход готовой продукции	1000	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Булгур перебирают и промывают в теплой воде, затем в горячей.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят при помешивании до загустения. Добавляют масло по норме. Закрывают котел крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве.

Оптимальная температура подачи +50⁰С

На диету «П» готовится без изменений.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены, рассыпчатая, заправлена маслом;

цвет - светло-кремовый;

вкус, запах - характерный для пшеничной крупы, с ароматом и привкусом сливочного масла;

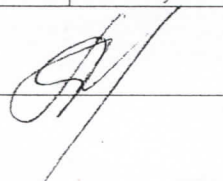
консистенция – зерна крупинки мягкие, сохранившие форму, однородные, допускается альденте.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3-х часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,6	3,3	22,8	135,8/568,2



Н.С. Сапановская