

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВИТМИЛ»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52
на кулинарную продукцию

Булгур

(наименование изделия)

фирменное блюдо

СТБ 1210-2010

(номер нормативных документов на изделие)

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная булгур	388	388
Вода	767	767
Соль	5	5
Масса каши	-	970
Масло сливочное	35	35
Выход готовой продукции	-	1000

2. Описание технологии приготовления изделия:

Крупу пшеничную булгур перебирают, промывают в тёплой воде, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 25-30 минут до готовности, периодически помешивая. Добавляют растопленное сливочное масло по норме. Снимают с плиты и оставляют для полго набухания под закрытой крышкой на 3-4 минуты.

Подают в качестве гарнира, аккуратно уложенного на тарелке.
Оптимальная температура гарнира при подаче 65°C.

Указанная рецептура является базовой, и на её основе можно сделать перерасчёт на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга. Масса не вязкая, рассыпчатая, заправлена маслом.

Цвет: Светло-коричневый с оранжево-золотистым оттенком.

Вкус: Характерный для данного вида крупы, без посторонних привкусов.

Запах: Свойственный компонентам блюда, сливочный, без посторонних запахов.

Консистенция: Зерна крупинки мягкие, сохранившие форму, однородные.

4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в порции в 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
4,4	2,7	20,5	139,6

Подпись разработчика:  (Дубнева Ю.Д.)

