



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29
на кулинарную продукцию

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ОВОЩАМИ

наименование кулинарной продукции

по СТБ 1210-2010

номер по ТНПА на данную кулинарную продукцию

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	29,7	29,7	44,6	44,6
Вода	95	95	143	143
Соль йодированная	1	1	1,5	1,5
Лук репчатый	4,4	3,7	6,6	5,6
Морковь до 01.01	8,3	6,6	12,5	9,9
С 01.01	8,8		13,2	
Масло сливочное	2,6	2,6	3,9	3,9
Выход готовой продукции	100		150	

Акт контрольной проработки от 16.05.2024г

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Крупу гречневую перебирают или просеивают, промывают в теплой воде.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и сливочного масла (1\2 часть от рецептурной нормы) при температуре +130...+140°C в течение: лук -5-8 минут, морковь-10-15 минут.

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Гречневую кашу соединяют с припущенными овощами, заправляют растопленным маслом сливочным и доводят до готовности на плите в течение 3-5 минут.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – зерна крупы полностью набухшие, масса несколько вязкая, овощи равномерно распределены в массе гречки ;

Цвет – коричневый или светло-коричневый с вкраплениями овощей;

Вкус, запах – характерный для гречневой крупы, без посторонних привкусов и запахов;

Консистенция –однородная, вязкая.

4. Срок годности и условия хранения: На мармите или горячей плите или в пароконвектомате не более 3 часов с момента приготовления.

5.Сведения о пищевой ценности 100 гр. блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
на 100 г	3,0	3,0	14,6	97/405,8

Инженер-технолог

В.В. Пышная