

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная вязкая

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004г. Издательство «Хлебпродинформ» под общей редакцией В.Т.Лапшиной

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа пшеничная | 37,5 | 37,5 | 3,75 | 3,75 |
| Вода | 120 | 120 | | |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| ВЫХОД | | 150 | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | | | |
|---------------------|-------|----------|------|
| Белки (г): | 4,3 | Ca (мг): | 1,5 |
| Жиры (г): | 4,6 | Mg (мг): | 3,88 |
| Углеводы (г): | 24,0 | Fe (мг): | 2,5 |
| Эн.ценность (ккал): | 154,6 | C (мг): | 0,3 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют, мучель и посторонние примеси. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное можно добавлять во время варки.

ИП МАКОВЕЦКАЯ Т.Г. *Маши*

Разработчик Лысенко И.И.

