



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна Дели плюс 2015

Наименование блюда: КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	36,37	36,37	3637	3637
2	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	150	150
3	ВОДА	116,4	116,4	11636	11636
	Масса каши гречневой		145,5		
4	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,25	5,25	525	525
Выход блюда (в граммах):			150		15000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленную гречневую крупу (перебирают, промывают в теплой воде 2-3 раза) засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят, периодически помешивая 20 мин. Затем добавляют соль, масло сливочное (50%). Оставшееся масло сливочное (50%) добавляют в готовую кашу. Посуду плотно закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности около 1 часа на плите с умеренным нагревом и продолжают варку до готовности. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65°C.
2 способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Крупу гречневую перебирают, заливают холодной фильтрованной водой, солят, добавляют масло и готовят при режиме "пар" при температуре 100°C в течение 1 час 10 минут до выпаривания воды.

Органолептические показатели:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются; каша, уложенная горкой, сохраняет форму
 Цвет: серый с коричневатым оттенком
 Консистенция: вязкая
 Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 пор

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
6,662	9,024	34,000	170,000	0,292

Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
	0,518	37,352	170,553	44,550

Fe, мг
1,101

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.