



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 РАССЫПЧАТАЯ (ГРЕЧНЕВАЯ) 150г

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор		Норма закладки на 100 пор	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	71	71	7100	7100
2	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	300	300
4	ВОДА	105	105	10500	15000
Масса п/ф (сырьевого набора):					
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, до тех пор, пока не загустеет. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

2 способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Крупу гречневую перебирают, заливают холодной фильтрованной водой, солят, добавляют масло и готовят при режиме "пар" при температуре 100С в течение 1 час 10 минут до выпаривания воды.

Органолептические показатели:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой

Цвет: свойственный данному виду крупы

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Вкус и запах: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости)

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	Мg, мг
	0,518	37,352	170,553	44,550

Fe, мг
1,101

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.