**Технологическая карта № 257**

**Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Крупа перловая  Вода  Масса каши  Масло сливочное | 33  80  -  5 | 33  80  96  5 | |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 3,0 | | 4,49 | 20,9 | 139,44 | | | 0 |

**Выход:100**

**Технологическая карта:252**

**Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья | | | Химический состав,г | | | | | | |
| Брутто,г | Нетто,г | | Белки, | Жиры,г | Углеводы,г | | Ккал | Вит.С,мг | |
| Крупа гречневая  Вода  Масса каши  Масло сливочное | 46  68  -  4,5 | 46  68  96  4,5 | |  |  |  |  | |  | |
| Итого |  |  | 5,7 | | 5,2 | 4,9 | 171,8 | | | 0 |

**Выход:100**

**Технология приготовления:**

Подготовленную перловую крупу засыпают в кипящую воду, варят 30 минут, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении, Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 С или в жарочном шкафу при температуре 140 С, затем взрыхляют, добавляют растопленное масло, проваривают еще 5 минут.

**Температура подачи:** 65 С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству**: каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы.

**Технология приготовления:**

Гречу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 минуты.

**Температура подачи:** 65 С.

**Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.**

**Требования к качеству:** зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.