**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из гречневой крупы.

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 40 | 40 |
| Молоко | 140 | 140 |
| Вода | 30 | 30 |
| Сахар | 6 | 6 |
| Масса каши | 200 | |
| Масло сливочное | 10 10 | |
| Сахар | 10 10 | |
| ВЫХОД: | 210 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 210 | 9,09 | 12,99 | 35,18 | 293,99 |

***Технология приготовления:***

*Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течении 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.*

*При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром, или поливают маслом, или посыпают сахаром.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: зерна крупы полностью разварились утратили форму..*

*Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.*

*Цвет: белый или светло-кремовый,*

*Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.*

*Запах: свой-ый виду каши в сочетании с молоком и маслом.*