

ИП Пилигина Марина Евгеньевна

г.Новошахтинск

Утверждаю: ПИЛИГИНА
Индивидуальный предприниматель
Пилигина М.Е.

Технологическая карта № 26

Наименование блюда:

Каша пшеничная рассыпчатая.

Номер рецептуры:

508

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания при
образовательных учреждениях
"Клибердинформ" Москва 2004 г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто, г.	Нетто, г.
Крупа пшеничная	72	72	7200
Масло сливочное	9	9	900
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	50
Вода	108	108	10800
Выход готового изделия, г.		180	18000

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, исключая пустотелые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения.
Когда каша делается густой, уменьшают огонь, закрывают крышкой и доводят до готовности.
Затем добавляют растопленное сливочное масло, приправляют поварской солью, уваривают еще 3-4 мин.
Температура подачи: не менее 65 °С.
Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 °С.

Требования к качеству

Внешний вид	Консистенция	Цвет, вкус, запах
зерна крупы полностью набухшие сохраняют форму, отделяются друг от друга	рассыпчатая	соответствует наименованию блюда

Пищевая и энергетическая ценность блюда, "Каша пшеничная рассыпчатая" 180 г.

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал
8,20	7,64	33,97	237,51

Составитель рецептуры:
технолог



Масмудова И.З.