



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «АСОШ»  
Гаджибекова Н.Г.

«28» августа 2020г

### Технологическая карта

#### Каша пшенная.

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
Каша пшенная											
50	2.2	1.90	12.62	76.50	5.54	15.78	44.81	0.51	0.05	0.00	7

**Технология приготовления:**

Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе после промывания остается вода в количестве 15 % от массы крупы.

Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят 1/2 часть растопленного сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °С .

За 5 мин до готовности кашу взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, хорошо перемешивают и еще уваривают на водяной бане.

**Температура подачи:** 65\*С

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

Требования к качеству. Зерна крупы набухшие, мягкие, недеформированные, хорошо отделяются друг от друга.