



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «АСОШ»
Гаджибекова Н.Г.
« 28 » августа 2020г

Технологическая карта

Каша гречневая рассыпчатая.

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	С	А
Каша гречневая											
50	2.48	1.87	11.94	76.81	4.32	22.5	69.5	1.31	0.06	0.00	0.006

Технология приготовления: Гречу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зёрна удаляют и варят до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане при температуре 100*С. Затем добавляют сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают ещё 3-4 минуты.

Температура подачи: 65*С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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