



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 119

Наименование блюда Гречка вязкая отварная маслом растительным

Рецептура № 510 колонка

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа гречневая	25	25		
Вода питьевая	80	80		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда		100		

Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до загустения, затем довести до готовности на слабом огне. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы частично разварены, не разделяются

Цвет: Серый с коричневым оттенком

Вкус: Каши гречневой с привкусом масла растительного, умеренно солёный

Запах: Каши гречневой с ароматом масла растительного

Консистенция: Вязкая, мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,9	3,2	15,4	102	0,00