МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____О.Л. Семина

Технологическая карта № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Каша гречневая рассыпчатая»**
Номер рецептуры: 179
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Крупа гречневая	30	40	30	40
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	57	76	57	76
ВЫХОД:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,05	3,34	13,68	97,00	0,00
4,58	5,01	20,52	145,50	0,00

Технология приготовления:
Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло растапливают, добавляют в кашу при отпуске. Для упревания рассыпчатой гречневой каши требуется– около 1,5-2 ч.

Требования к качеству:
Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой.
Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая
Цвет: свойственный гречневой крупе
Вкус: свойственный гречневой крупе (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой
Запах: свойственный гречневой крупе