**Каша рассыпчатая**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9  Каша рассыпчатая***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Каша рассыпчатая вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям**[**действующих нормативных документов**](https://tekhnolog.com/)**, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Гречневая крупа | 55 | 55 |
| \*или ячневая | 47 | 47 |
| \*или пшеничная  | 55 | 55 |
| \*или пшенная | 55 | 55 |
| \*или кукурузная | 45 | 45 |
| Вода питьевая | 70 | 70 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход:  | ------ | 150,00 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой.**

**Сливочное масло растопить в эмалированной посуде, прокипятить, добавить в готовую кашу и все тщательно перемешать.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Зерна крупы хорошо набухшие, разварены.**

**Консистенция зерен мягкая.**

**Цвет светло-коричневый.**

**Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ. Минерально-витаминный состав .**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
|   |   |   | Гречневая крупа  |   |   |   |   |
| 150,00  | 7,46  | 5,61  | 35,80  | 230,45  | 12,98 | 67,50  | 208,50  | 3,95  | 0,18 |  0,00 | 0,02  |
|   |   |   | Ячневая крупа   |   |   |   |   |
| 150,00 | 4,79  | 4,26  | 30,83  | 187,02  | 39,14  | 0,02  | 168,00  | 0,83 | 0,09 | 0,00 | 0,02 |
|   |   |   | Пшеничная крупа  |   |   |   |   |
| 150,00  | 6,60  | 4,38  | 35,27  | 213,71  | 1,22  | 0,03  | 162,00 | 2,43  | 0,11 | 0,00 | 0,02  |
|   |   |   |  Кукурузная крупа |   |   |   |   |
| 150,00  | 6,60 | 5,72 | 17,23 | 184,10 | 16,64  | 47,34 | 134,43  | 1,55  | 0,17 | 0,00 | 21,00  |