**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 |