

Технологическая карта 6

Каша гречневая молочная

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	10	10
Вода питьевая	12	12
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	75	75
Сахар-песок	3	3
Масло сладко-сливочное 82,5 %	3	3
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3,5	5,2	12,5	111	0,45

Технология приготовления

В кипящую воду заложить соль, всыпать перебранную и промытую крупу, перемешать и варить до полуготовности. Затем влить горячее молоко, добавить сахар, снова перемешать и варить до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавить прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешать. Цвет должен получиться коричневый. Зерна крупы хорошо разваренными. Консистенция однородная, рыхлая.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.