

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 185

#### КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша гречневая рассыпчатая со сметанным соусом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской - области - Кузбасса.

#### 2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Крупа гречневая	52	52	62	62
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Вода питьевая	100	100	120	120
<b>Масса каши:</b>		<b>130</b>		<b>156</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	4	4	5	5
<b>Соус сметанный:</b>				
Сметана 10%жирности	5,43	5	6,52	6
Масло сливочное 72,5%жирности	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	15	15	18	18
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
<b>Масса сметанного соуса:</b>		<b>20</b>		<b>24</b>
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Крупу моют теплой водой, удаляют посторонние примеси.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Упаковки со сметаной промывают под проточной водой, протирают ветошью.

Соус сметанный :

Муку пассеруют без масла без изменения цвета, охлаждают, растирают со сливочным маслом, добавляют

доведенную до кипения сметану, размешивают, добавляют воду и соль, доводят до кипения, варят 3-5 минут

Соус процеживают. Еще раз доводят до кипения.

**Первый способ приготовления:**

В гастроемкость с высокими бортами наливают воду, растворяют соль, всыпают подготовленную крупу,

варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30-40 минут.

**Второй способ приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Добавляют сливочное масло, доведенное до кипения, перемешивают.

При подаче поливают сметанным соусом.

## **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

## **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - зерна крупы целые, однородные, типичные для крупы данного вида, хорошо набухшие, легко отделяются друг от друга, сбоку прилит соус однородной консистенции.

Цвет - от светло - до темно - коричневого.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для каши из крупы данного вида с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

## **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)**

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
4,3		3,2		20,3		127,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,15	0	0	1,17	10,77	143,65	92,78	4,41

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.