

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная рассыпчатая

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	720	720
Крупа пшено	400	400
Соль йодированная	2,5	2,5
Масса готовой каши	-	1000
Масло сливочное	40	40
ВЫХОД:	1000	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	45,4	42,2	255,8	1585

Технология приготовления:

После переборки пшено промывают теплой водой (40-50 %) несколько раз, а в последний раз – более горячей (60-70%). Промытое пшено засыпают в кипящую воду, бланшируют одну минуту, воду сливают и засыпают в большое количество кипящей подсоленной воды и варят, помешивая при слабом кипячении до загустения. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают. Закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100С или в жарочном шкафу при температуре 140 С, затем взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 мин.

Температура еще 5 минут.

Срок реализации; не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко разделяются

Каша заправлена маслом.

Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.