

Технико-технологическая карта



Каша гречневая рассыпчатая

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша гречневая рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, 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	Брутто (180г)	Нетто (180г)
Гречневая крупа	46	46	83	83
Вода питьевая	70	70	126	126
Масло сливочное	4	4	7.2	7.2
Соль пищевая йодированная	0.25	0.25	0.45	0.45

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.

5. 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.

6. 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)

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда
Белки, г	5.7	10.26
Жиры, г	4.82	8.68
Углеводы, г	27.45	49.41
Калорийность, ккал	180.34	324.61
В1, мг	0.14	0.25
В2, мг	0.07	0.13
С, мг	0	0
Са, мг	9.49	17.08
Fe, мг	3.03	5.45