ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021р.

**Технологічна карта № 08.01**

**Гречана каша з чебрецем**

**Категорія: гарніри**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | Норма вмісту на 1 порцію, г |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Гречана крупа | 476 | 470 | 71,4 | 70,5 | 57,1 | 56,4 | 47,6 | 47 |
| 2 | Вода питна | 710 | 710 | 106,5 | 106,5 | 85,2 | 85,2 | 71 | 71 |
| 3 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| 4 | Чебрець сухий (тим'ян сухий) | 2 | 2 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| 5 Масло вершкове (МП, Л) | 25 | 25 | 3,8 | 3,8 | 3,0 | 3,0 | 2,5 | 2,5 |
| Вихід готової страви, г | 1000 | 150 | 120 | 100 |

Відхилення до маси порцїї +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продкукти, Л- лактоза;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гречану крупу перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів в холодній воді. В киплячу підсолену воду закладають підготовлену крупу та чебрець і відваріють до готовності

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

При подачі гречкану кашу полити розтопленим вершковим маслом. Температура подачі +65 С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - крупа повністю розварена

Колір - світло-коричневий

Смак і запах - відаовідають даній крупі із запахом чебрецю

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 3,44 | 2,59 | 20,05 | 110,55 |
| 120 | 4,1 | 3,1 | 24,1 | 132,7 |
| 150 | 5,2 | 3,9 | 30,1 | 165,8 |