

Технологическая карта

Технологическая карта № 158

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 84

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	33	33
Масло сливочное	6	6
Вода	72	72
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,322	4,29	20,5	122,155	13,26	0,606	0,04	0,026	0,012

Технология приготовления: Промытую перловую крупу замачивают на 2-3 часа для набухания, потом варят, добавляют соль и часть масла, до готовности, добавляют остальную часть масла.

Технологическая карта

Технологическая карта № 159

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 84

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	27	27
Масло сливочное	5	5
Вода	60	60
Выход:	80	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,073	4,082	19,728	121,63	10,86	0,496	0,032	0,021	0,01

Технология приготовления: Промытую перловую крупу замачивают на 2-3 часа для набухания, потом варят, добавляют соль и часть масла, до готовности, добавляют остальную часть масла.

Технологическая карта

Технологическая карта № 160

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	48	48
Масло сливочное	6	6
Вода	72	72
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,741	5,554	27,456	171,908	10,320	3,228	0,206	0,102	0,012

Технология приготовления: В кипящую подсоленную воду кладут часть масла сливочного, засыпают крупу и варят до набухания и загустения. До полной готовности кашу доваривают на водяной бане, добавляют остальную часть сливочного масла.

Технологическая карта

Технологическая карта № 161

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	38	38
Масло сливочное	5	5
Вода	57	57
Выход:	80	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,793	4,443	21,965	137,526	8,2	2,556	0,163	0,081	0,01

Технология приготовления: В кипящую подсоленную воду кладут часть масла сливочного, засыпают крупу и варят до набухания и загустения. До полной готовности кашу доваривают на водяной бане, добавляют остальную часть сливочного масла.

Технологическая карта

Технологическая карта № 162

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	72	72
Масло сливочное	9	9
Вода	108	108
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,111	8,429	41,184	258,745	15,480	4,842	0,309	0,153	0,018

Технология приготовления: В кипящую подсоленную воду кладут часть масла сливочного, засыпают крупу и варят до набухания и загустения. До полной готовности кашу доваривают на водяной бане, добавляют остальную часть сливочного масла.

Технологическая карта

Технологическая карта № 163

Наименование изделия: Каша овсяная вязкая

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	25	25
Масло сливочное	6	6
Вода	35	35
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,422	5,504	14,923	115,183	16,720	0,987	0,123	0,034	0,012

Технология приготовления: В кипящую воду засыпают подготовленную овсяную крупу и варят до загустения, затем добавляют молоко. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта № 164

Наименование изделия: Каша овсяная вязкая

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	20	20
Масло сливочное	5	5
Вода	28	28
Выход:	80	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,938	4,403	11,938	92,146	13,4	0,79	0,098	0,027	0,01

Технология приготовления: В кипящую воду засыпают подготовленную овсяную крупу и варят до загустения, затем добавляют молоко. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта № 165

Наименование изделия: Каша овсяная вязкая

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная	37,5	37,5
Масло сливочное	9	9
Вода	47,5	47,5
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,633	8,353	22,385	173,655	25,080	1,481	0,184	0,050	0,018

Технология приготовления: В кипящую воду засыпают подготовленную овсяную крупу и варят до загустения, затем добавляют молоко. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта № 166

Наименование изделия: Каша перловая вязкая

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	33	33
Масло сливочное	9	9
Вода или молоко	115,5	115,5
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,429	6,620	22,149	152,353	13,620	0,612	0,040	0,029	0,018

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Примечание: гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.

Технологическая карта

Технологическая карта № 167

Наименование изделия: Каша перловая вязкая

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	22	22
Масло сливочное	6	6
Вода или молоко	77	77
Выход:	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,700	4,634	15,504	106,647	9,08	0,408	0,064	0,019	0,012

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Примечание: гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.

Технологическая карта

Технологическая карта № 168

Наименование изделия: Каша перловая вязкая

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	18	18
Масло сливочное	5	5
Вода или молоко	63	63
Выход:	80	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,36	3,707	12,403	85,318	7,44	0,334	0,022	0,016	0,01

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Примечание: гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.

Технологическая карта

Технологическая карта № 169

Наименование изделия: Каша пшённая вязкая на молоке

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшённая	62,5	62,5
Масло сливочное	5	5
Молоко	187,5	187,5
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,867	9,357	50,603	313,440	242,5	1,885	0,338	0,311	2,448

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Примечание: гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.

Технологическая карта

Технологическая карта № 170

Наименование изделия: Каша пшённая вязкая на молоке

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшённая	50	50
Масло сливочное	5	5
Молоко	150	150
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,894	7,486	40,482	250,752	194,1	1,51	0,27	0,25	1,96

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Примечание: гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.

Технологическая карта

Технологическая карта № 171

Наименование изделия: Каша пшеничная вязкая на молоке

Номер рецептуры: 89

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	62,5	62,5
Масло сливочное	5	5
Молоко	200	200
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,733	8,439	53,765	320,503	240,600	4,210	0,268	0,368	2,610

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Примечание: гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.

Технологическая карта

Технологическая карта № 172

Наименование изделия: Каша пшеничная вязкая на молоке

Номер рецептуры: 89

Наименование сборника рецептов: Н.Г. Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	50	50
Масло сливочное	5	5
Молоко	160	160
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,586	6,751	43,012	256,402	192,6	3,37	0,214	0,295	2,09

Технология приготовления: Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Примечание: гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.

Технологическая карта

Технологическая карта № 173

Наименование изделия: Каша ячневая молочная

Номер рецептуры: 90

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	25	25
Молоко	230	230
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	4	4
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,168	8,063	32,412	222,780	0,767	0,369	2,99 8	296,600	0,703

Технология приготовления: В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 174

Наименование изделия: Каша ячневая молочная

Номер рецептуры: 90

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	20	20
Молоко	180	180
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	3	3
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,643	6,150	25,736	174,431	54,070	0,289	2,346	232,50 0	0,558

Технология приготовления: В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 175

Наименование изделия: Каша пшённая молочная

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшённая	25	25
Молоко	230	230
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	4	4
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,346	8,113	32,445	224,065	283,4	0,928	0,197	0,359	2,998

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 176

Наименование изделия: Каша пшённая молочная

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшённая	20	20
Молоко	180	180
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	3	3
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,877	6,490	25,956	179,252	221,900	0,738	0,156	0,281	2,346

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 177

Наименование изделия: Каша пшённая молочная

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшённая	15	15
Молоко	135	135
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	2	2
Выход:	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,408	4,868	19,467	134,439	166,4	0,553	0,117	0,211	1,759

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 178

Наименование изделия: Каша рисовая молочная

Номер рецептуры: 92

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	25	25
Молоко	230	230
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	4	4
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,469	7,624	34,32	223,188	278,6	0,503	0,112	0,359	2,998

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 179

Наименование изделия: Каша рисовая молочная

Номер рецептуры: 92

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	20	20
Молоко	180	180
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	3	3
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,175	6,099	27,456	178,550	218,100	0,398	0,088	0,281	2,346

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 180

Наименование изделия: Каша "Дружба"

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	12	12
Крупа пшённая	12	12
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	4	4
Молоко	230	230
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,950	8,227	32,922	225,298	280,800	0,697	0,152	0,359	2,998

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 181

Наименование изделия: Каша "Дружба"

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	10	10
Крупа пшённая	10	10
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	3	3
Молоко	180	180
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,526	6,294	26,706	178,901	220,000	0,568	0,122	0,281	2,346

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 182

Наименование изделия: Каша гречневая молочная

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	230	230
Крупа гречневая	37	37
Масло сливочное	4	4
Сахар-песок	5	5
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,79	8,563	37,233	251,841	284	2,732	0,251	0,423	2,998

Технология приготовления: В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 183

Наименование изделия: Каша гречневая молочная

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	180	180
Крупа гречневая	30	30
Масло сливочное	3	3
Сахар-песок	4	4
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,032	6,850	29,786	201,473	222,500	2,208	0,201	0,333	2,346

Технология приготовления: В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта № 184

Наименование изделия: Каша пшённая с тыквой

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшённая	19	19
Тыква	100	70
Молоко	180	180
Сахар-песок	9	9
Масло сливочное	6	6
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,345	8,729	33,385	229,136	239,600	1,012	0,187	0,326	7,952

Технология приготовления: Мякоть тыквы нарезают на кусочки, складывают в кастрюлю, заливают молоком, доводят до кипения, добавляют пшено, сахар, соль, варят под крышкой до готовности. Готовую кашу заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта № 185

Наименование изделия: Каша пшённая с тыквой

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшённая	15	15
Тыква	80	56
Молоко	150	150
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	5	5
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
5,195	7,162	24,669	177,747	198,800	0,804	0,151	0,270	6,440

Технология приготовления: Мякоть тыквы нарезают на кусочки, складывают в кастрюлю, заливают молоком, доводят до кипения, добавляют пшено, сахар, соль, варят под крышкой до готовности. Готовую кашу заправляют сливочным маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта № 186

Наименование изделия: Каша манная с печеньем

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	18	18
Печенье	10	10
Молоко	230	230
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	4	4
Выход:	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,476	8,385	32,790	228,330	284,500	0,613	0,125	0,364	2,998

Технология приготовления: Печенье замачивают холодным молоком до полного набухания, затем протирают через протирочную машинку, чтобы при заваривании не образовывалась корочка комочков. В кипящее молоко закладывают соль, сахар, тонкой струйкой манную кашу непрерывно помешивая, затем подготовленное печенье доводят до готовности. Готовую кашу заправляют маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта № 187

Наименование изделия: Каша манная с печеньем

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15	15
Печенье	8	8
Молоко	180	180
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	3	3
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,937	6,410	17,462	146,921	222,900	0,492	0,099	0,285	2,346

Технология приготовления: Печенье замачивают холодным молоком до полного набухания, затем протирают через протирочную машинку, чтобы при заваривании не образовывалась корочка комочков. В кипящее молоко закладывают соль, сахар, тонкой струйкой манную кашу непрерывно помешивая, затем подготовленное печенье доводят до готовности. Готовую кашу заправляют маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта № 188

Наименование изделия: Плов с овощами

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	42	42
Капуста свеж.	52	42
Морковь	52	42
Зелён.горошек	32,5	21
Масло сливочное	14	14
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,182	10,406	37,807	252,160	42,000	1,141	0,785	0,117	26,28 0

Технология приготовления: Рис перебираем, засыпаем в кипящую подсоленную воду с маслом, доводим до кипения, варим до готовности на водяной бане. Овощи обрабатываем, промываем, нарезаем кубиками и тушим, затем соединяем с рисом и доводим до готовности.

Технологическая карта

Технологическая карта № 189

Наименование изделия: Плов с овощами

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	36	36
Капуста свеж.	46	36
Морковь	45	36
Зелён.горошек	28	18
Масло сливочное	12	12
Выход:	170	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,585	8,815	32,406	215,193	36,000	0,978	0,122	0,100	22,52

Технология приготовления: Рис перебираем, засыпаем в кипящую подсоленную воду с маслом, доводим до кипения, варим до готовности на водяной бане. Овощи обрабатываем, промываем, нарезаем кубиками и тушим, затем соединяем с рисом и доводим до готовности.

Технологическая карта

Технологическая карта № 190

Наименование изделия: Биточки рисовые

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	44	44
Молоко	60	60
Яйцо	1/5	10
Сахар-песок	7	7
Масло сливочное	15	15
Сухари	15	15
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,698	13,407	49,996	330,943	86,030	0,966	0,083	0,204	0,810

Технология приготовления: Варим кашу, студим ее, добавляем яйца, сахар, хорошо вымешиваем, разделяваем котлеты, биточки, обваливаем в сухарях, обжариваем.

Технологическая карта

Технологическая карта № 191

Наименование изделия: Биточки рисовые

Номер рецептуры: 98

Наименование сборника рецептов: Н.Г.Бутейкис

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	38	38
Молоко	50	50
Яйцо	1/6	8
Сахар-песок	6	6
Масло сливочное	13	13
Сухари	13	13
Выход:	170	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
4,820	11,373	43,064	283,125	71,780	0,817	0,070	0,142	0,676

Технология приготовления: Варим кашу, студим ее, добавляем яйца, сахар, хорошо вымешиваем, разделяваем котлеты, биточки, обваливаем в сухарях, обжариваем.