

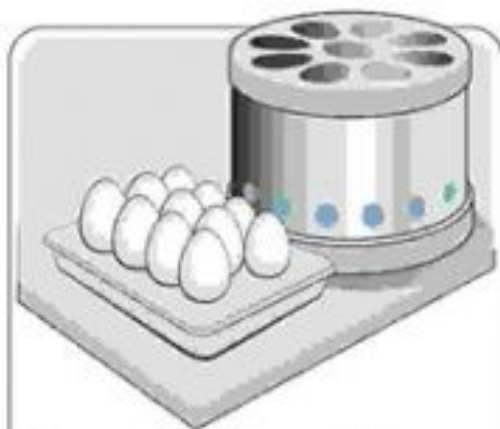
Технологический процесс приготовления блюд из каш



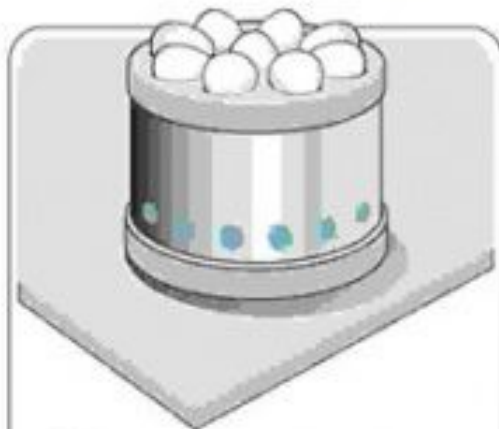
Технологический процесс приготовления крупеника



ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ



Проводить обработку яиц необходимо в специально выделенных помещениях.



Проверьте яйца на свежесть при помощи овоскопа



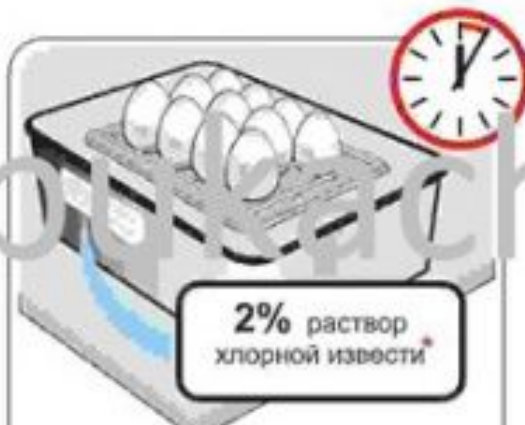
ВАННА
для замачивания
яиц

Замочите яйца в теплой воде на 5-10 минут



0,5% раствор
кальцинированной
соды*

Обработайте яйца в растворе кальцинированной соды* в течение 5-10 минут при температуре 40-45 °С.



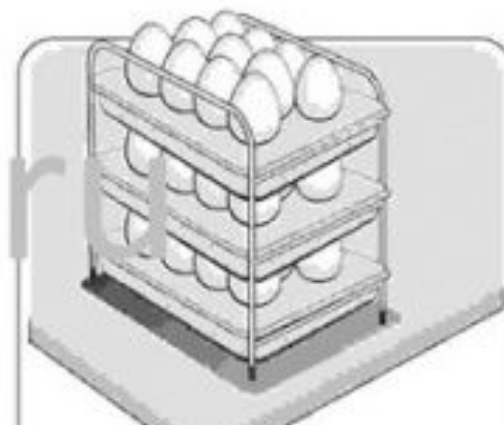
2% раствор
хлорной извести*

Продезинфицируйте яйца в 2% растворе в течение 5 минут.*



для
ополаскивания

Ополаскивайте яйца под проточной водой не менее 5 минут *



Дайте яйцам обсохнуть.

1 шаг

Крупу взвешивают, перебирают, моют



2 шаг

**Варят мягкую рассыпчатую кашу на смеси воды
и молока**



3 шаг
Творог протирают



4 шаг

**Кашу охлаждают, добавляют яйца, сахар, сметану
протертый творог**



5 шаг
Массу перемешивают



6 шаг Порционируют



7 шаг

**Выкладывают на смазанную и посыпанную
сухарями порционную сковороду**



8 шаг

**Поверхность выравнивают, смазывают сметаной,
запекают в пароконвектомате**

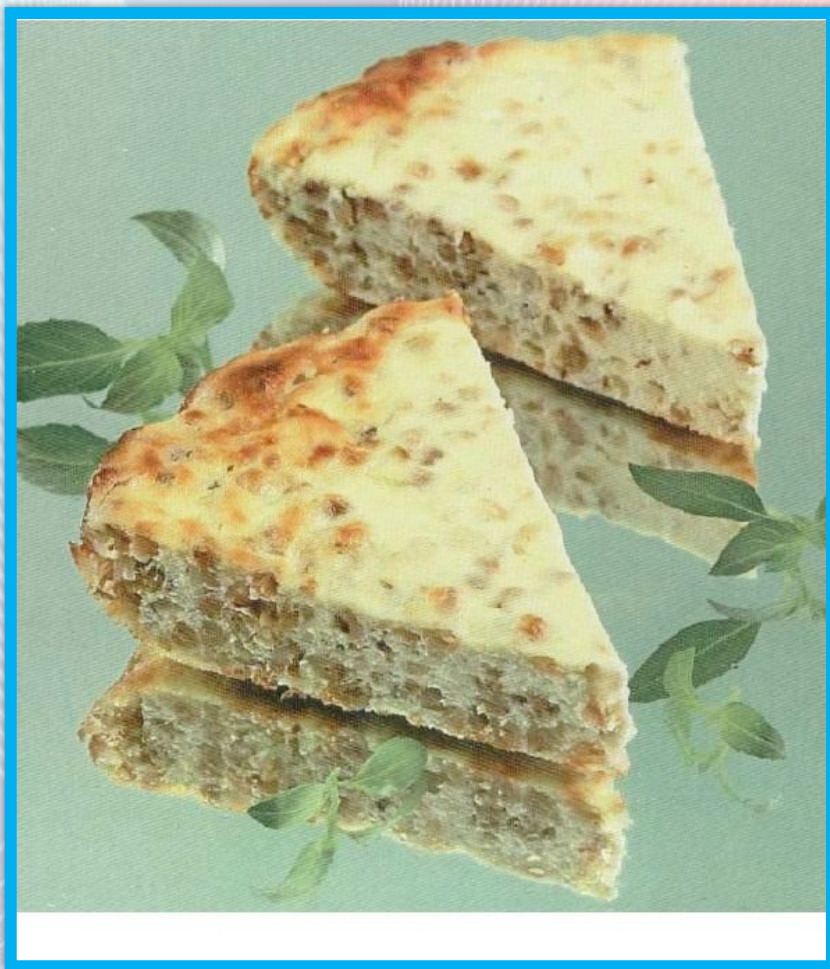


9 шаг

Слегка охлаждают, нарезают на порции



10 шаг
Отпускают со сметаной или маслом



Требования к качеству

- Внешний вид: поверхность равномерно поджаренная.
- Цвет : коричневый, на разрезе светло-коричневый с белыми вкраплениями творога
- Консистенция: мягкая, корочки-хрустящая
- Вкус и запах : собственные гречневой каше, сладковатый, с привкусом творога
- Температура подачи: 65 С

Технологический процесс приготовления запеканки рисовой



1 шаг
Крупу перебирают, моют



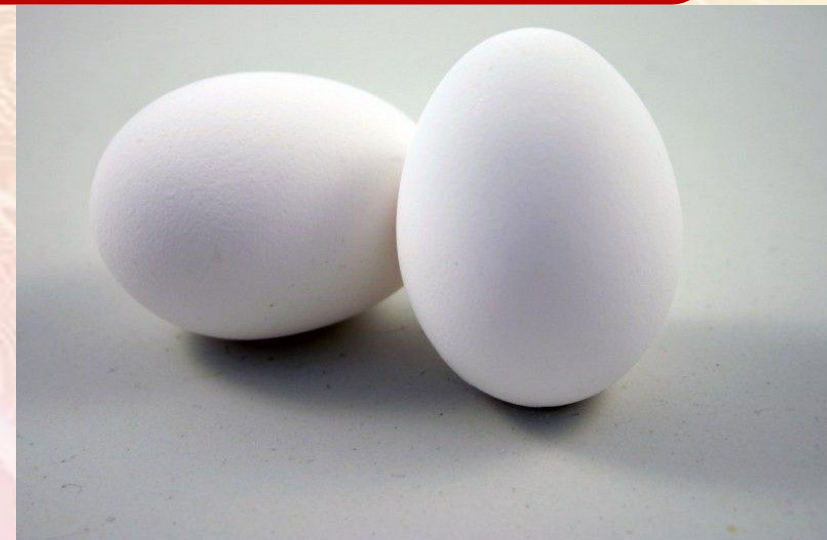
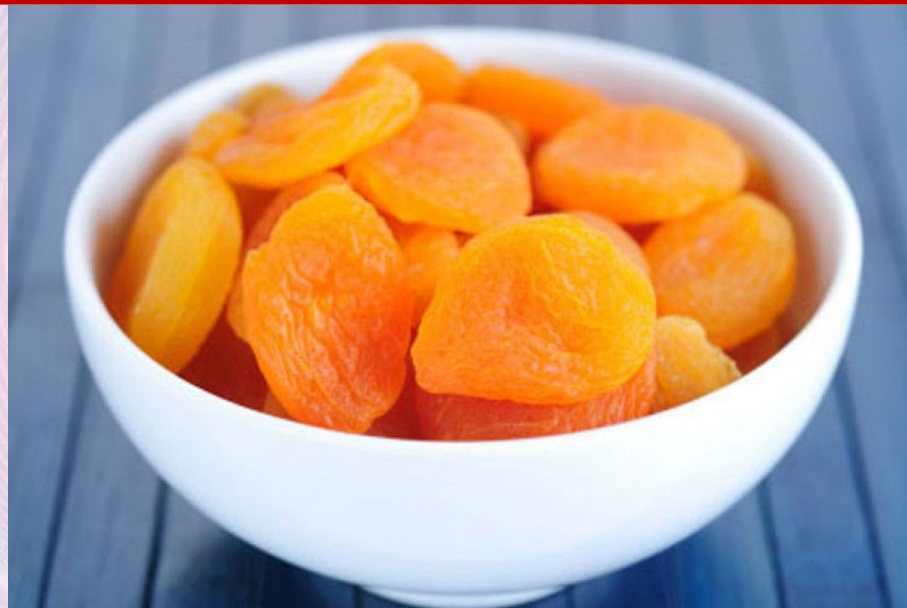
2 шаг

Варят вязкую рисовую кашу



3 шаг

Охлаждают, добавляют яйца



**4 шаг
перемешивают**



5 шаг порционируют



6 шаг

**Выкладывают на смазанную маслом и посыпанную
сухарями порционную сковороду слоем 4см**



7 шаг
Поверхность выравнивают



8 шаг

Смазывают с сырыми яйцами со сметаной



9 шаг

**Запекают в жарочном шкафу
при температуре 200- 250 С**



10 шаг
Охлаждают, нарезают



11 Шаг

Отпускают со сметаной или маслом или сладким соусом



Требования к качеству

- Внешний вид: поверхность равномерно поджаренная.
- Цвет : свойственный крупе, из которой изготовлена запеканка
- Консистенция: мягкая, корочки-хрустящая
- Вкус и запах : свойства рисовой каши, сладковатый
- Температура подачи: 65 С



Сроки хранения

- Блюда из каш нельзя долго хранить в горячем состоянии, так как ухудшаются их внешний вид и вкус, снижается пищевая ценность
- По мере реализации , в течение 3 часов



УСПЕХОВ В РАБОТЕ

