

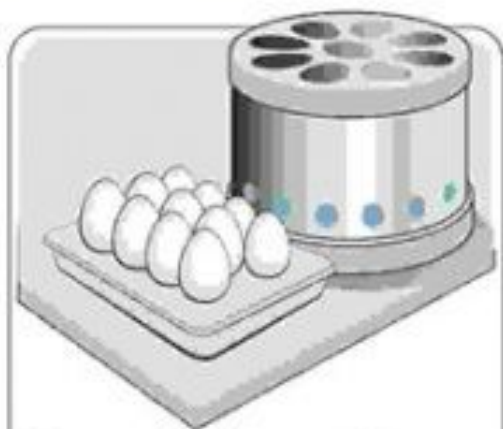
# Технологический процесс приготовления блюд из каш



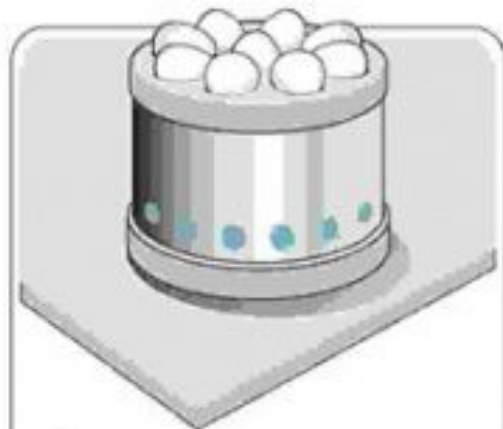
# Технологический процесс приготовления крупеника



# 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



40-45°C

**0,5%** раствор  
кальцинированной  
соды\*

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



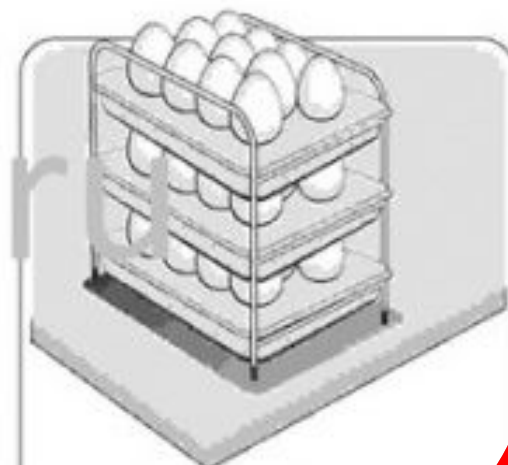
**2%** раствор  
хлорной извести\*

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**

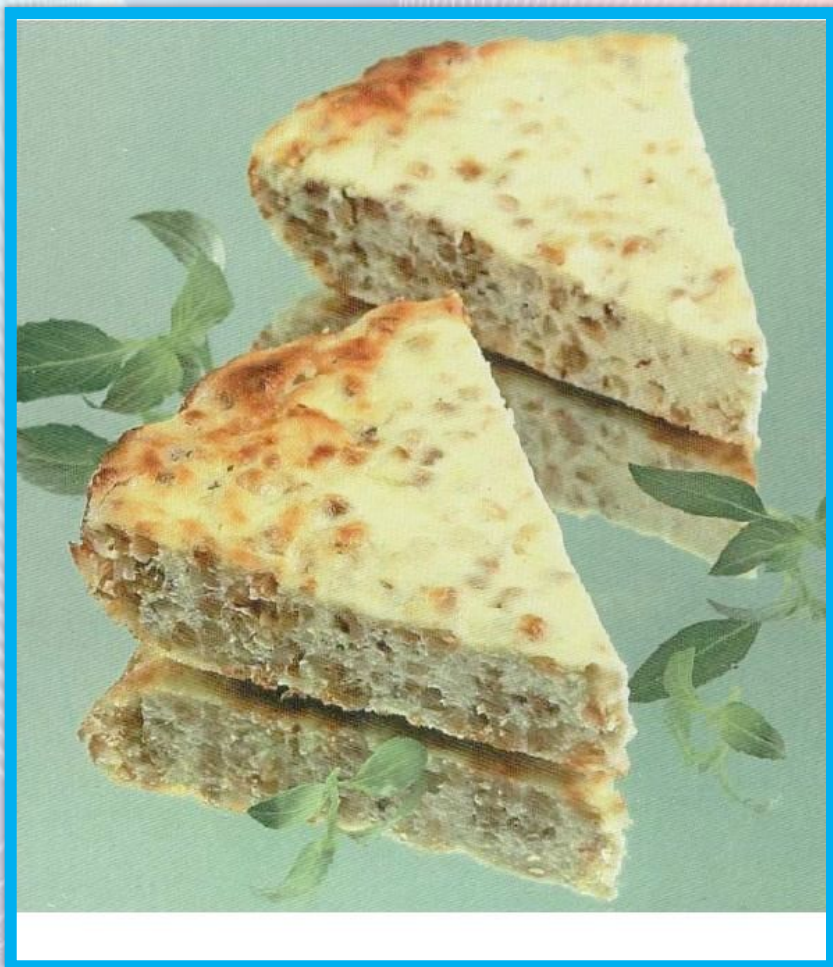


**9 шаг**

**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**





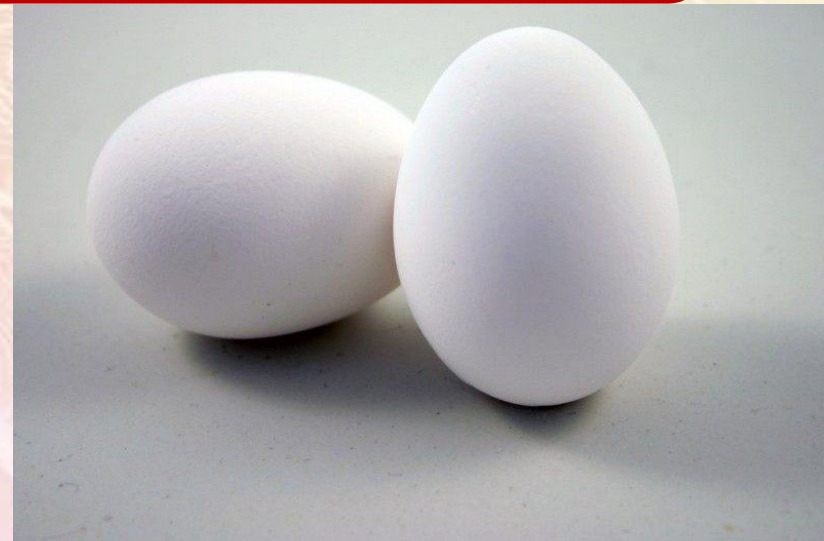
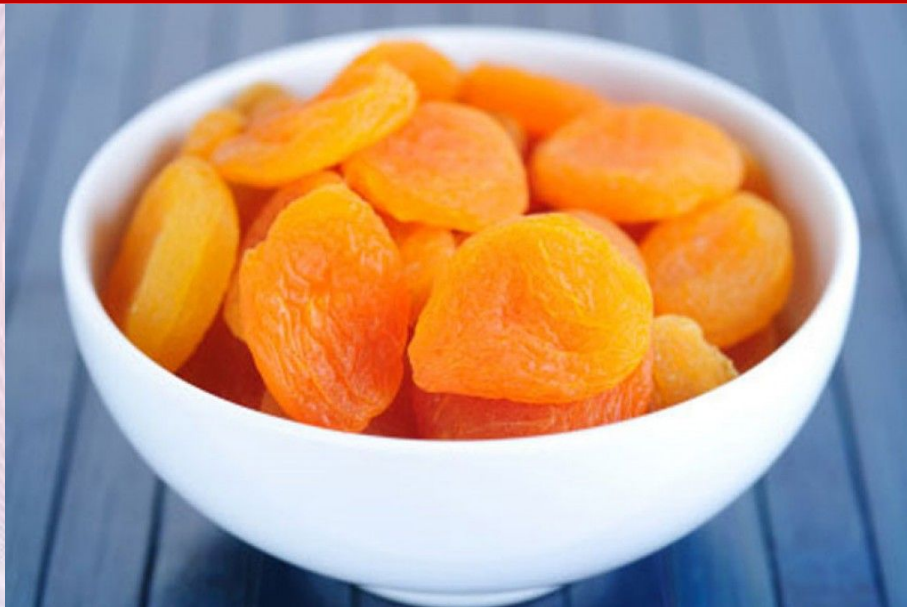
**2 шаг**

**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 : свойственные рисовой каше, 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

