



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование блюда Каша "Дружба" на воде с маслом растительным

Рецептура № 93

колонка

По сборнику рецептов для школьных образовательных учреждений, 2001г., г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	10	10		
Крупа пшенная	7	7		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда		130		

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплой водой, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют прогретым растительным маслом. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, мягкие

Цвет: Белый с кремовым оттенком

Вкус: В меру сладкий и солёный

Запах: Свойственный каше из смеси круп, без постороннего запаха

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,0	4,0	16,9	112	0,00