



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

72

**Каша "Геркулесовая" жидкая на воде с маслом**

Наименование блюда растительным

Рецептура № 311 колонка \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа "Геркулес"	15	15		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	3	3		
Соль	0,6	0,6		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

**Технология приготовления**

В кипящую воду всыпают крупу, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Зёрна крупы полностью разварившиеся

**Цвет:** Белый с сероватым оттенком

**Вкус:** В меру солёный, с привкусом растительного масла

**Запах:** Геркулесовой каши в сочетании с маслом растительным

**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	
1,9	4,0	13,5	98	0,25