



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70**

Наименование блюда Каша манная жидкая на воде с маслом растительным

Рецептура № 311 колонка \_\_\_\_\_

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа манная	13	13		
Вода питьевая	122	122		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

**Технология приготовления**

В кипящую воду добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 минут до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Однородная молочно-крупяная масса

**Цвет:** Белый или светло-кремовый

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

**Запах:** Каши манной в сочетании с маслом растительным

**Консистенция:** Жидкая, на тарелке расплывается

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,9	3,4	16,6	105	0,00