



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

67

Наименование блюда **Каша овсяная 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 овсяная	25	25		
Вода питьевая	106	106		
Сахар	3	3		
Соль	0,6	0,6		
Масло растительное	5	5		
Выход готового блюда		125		

Технология приготовления

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

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся

Цвет: Светло - серый

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

Запах: Овсяной каши в сочетании с маслом

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	3,1	15,0	96	0,00