

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

64

Наименование блюда Каша пшённая 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 пшённая	17	17		
Вода питьевая	121	121		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда	130			

Технология приготовления

Крупу промывают, сначала теплой водой, а затем горячей водой. Засыпают в подсоленную кипящую воду и варят 10 мин. После чего добавляют сахар, соль и варят кашу до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна полностью разварившиеся

Цвет: Желтоватый

Вкус: В меру сладкий и соленый с привкусом растительного масла

Запах: Пшенной каши 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	
2,5	3,5	18,2	114	0,00