



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

74

Наименование блюда **Каша "Янтарная" с яблоками на воде с маслом растительным**

Рецептура № 305

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 пшено	20	20		
Вода питьевая	91	91		
<b>Масса каши</b>		<b>105</b>		
Вода питьевая	16	16		
Сахар	4	4		
<b>Масса сиропа</b>		<b>19</b>		
Яблоки свежие	26	18		
<b>Масса припущенных яблок с сиропом</b>		<b>29</b>		
Масло растительное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>130</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленную крупу заливают горячей водой и варят. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнёзда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности при слабом нагреве с закрытой крышкой. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. **Для приготовления сиропа** сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 мин и процеживают. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Консистенция вязкая, однородная, зерна мягкие, с наличием кусочков яблок

**Цвет:** Светло - кремовый

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

**Запах:** Пшеничной каши с ароматом яблок

**Консистенция:** Каша на тарелке держится горкой

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

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,1	2,9	20,7	117	0,20