

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ,**МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	33,3	33,3	44,4	44,4
Вода или молоко	123	123	164	164
***или рисовая	33,3	33,3	44,4	44,4
Вода или молоко	123	123	164	164
***или гречневая	37,5	37,5	50	50
Вода или молоко	120	120	160	160
Сахар	5	5	5	5
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль	1,5	1,5	1,5	1,5
ВЫХОД:	150		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
Манная												
150	3,40	3,96	10,83	161,00	8,60	5,90	29,40	0,36	0,03	0,00	20,00	
200	4,80	5,67	14,88	187,00	10,70	7,90	38,60	0,47	0,04	0,00	20,00	
Рисовая												
150	2,32	3,96	10,97	161,00	4,70	16,40	50,60	0,36	0,02	0,00	20,00	
200	3,09	4,07	16,98	187,00	5,90	21,80	67,00	0,47	0,03	0,00	20,00	
Гречневая												
150	4,67	4,86	15,83	166,00	9,40	73,50	111,1	2,49	0,11	0,00	20,00	
200	6,21	5,28	22,79	193,00	12,20	98,10	147,7	3,32	0,15	0,00	20,00	

Технология приготовления: Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков*Цвет:* свойственный данному виду крупы*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам