

Наименование изделия: **Каша пшеничная вязкая на молоке.**

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «ХлебиродинФопм». 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 по рция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	38	38	50	50
Молоко	120	120	160	160
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	150		200	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В)	С	А	Е
150	6.78	4.75	33.01	192,24	113,6	19.3	0,52	97	0,13	0,4	0,12	0,32

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству блюда:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус, умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Примечание:

гречневую, ячневую, пшеничную крупы не промывают. Овсяную крупу отваривают в воде, затем добавляют молоко.