

Наименование изделия: **Каша перловая вязкая.**

Номер рецептуры: 87 Наименование сборника рецептур: Н.Г. Бутейкис

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Крупа перловая	33,0	33,0	3,30	3,30
Масло сливочное	9	9	0,9	0,9
Вода или молоко	115,5	115,5	11,55	11,55
Выход	150,0		150,0	

2. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 150 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры		Углеводы			Ca	Mg	P	Fe		
4,429	6,120		22,149			13,620	0,00	261,39	0,612		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,00	0,040	0,029	-	-	-	-	0,018	-	0	-	-

Энергетическая ценность (ккал) на 150 гр. данного блюда: 152,353

3. Технология приготовления:

Вязкие каши приготавливают на молоке, воде или смеси воды и молока. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом.

Примечание:

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