

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17.****Каша гречневая вязкая на молоке.****Выход 200 г.**

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Молоко	150	150				
Сахар	5	5				
Масло сливочное	5	5				
Крупа гречневая	20	20				
Вода	50	50				
Масса каши		200				
Всего			7.94	8.21	35.13	246.17

**Технология приготовления:**

В кипящую смесь воды и молока добавляют соль, сахар, всыпают гречневую крупу, варят до тех пор, пока каша не загустеет. Доводят до готовности на водяной бане, плотно закрыв посуду крышкой. Перед отпуском добавляют растопленное сливочное масло.

Температура подачи 65 °С.

**Требования к качеству:**

Консистенция текучая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый с серо-кремовым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.