

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18.

Каша манная молочная, жидкая. Выход 200 г.

Наименование продуктов	Масса, г,		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жир	углеводы	
Молоко	150	150				
Сахар	5	5				
Масло сливочное	5	5				
Крупа манная	20	20				
Вода	50	50				
Всего			6.20	8.05	31.09	222.02

**Технология приготовления:**

Манную крупу просеивают, прокаливают на медленном огне. Засыпают в кипящее молоко и при непрерывном перемешивании варят до готовности. За 2—3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло.

**Требования к качеству:**

Консистенция жидкая.