

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Каша пшеничная молочная, жидкая.

Выход 200/5 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 пшеничная	20	20				
Вода	50	50				
Всего			7.44	8.07	35.28	243.92

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20—30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству:

Консистенция текучая, однородная, зерна мягкие. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и