\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 185

**Технологическая карта № 29**

**Каша гречнево-пшёная жидкая с сахаром**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **1 порция** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа гречневая | 15 | 15 |
| Крепа пшенная | 15 | 15 |
| Молоко | 126 | 126 |
| Соль | 0,23 | 0,23 |
| **Масса каши** | - | 150 |
| Сахар | 5 | 5 |
| **Выход** | **-** | **155** |

**Технология приготовления**

Жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с сахаром.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 3,44 | 0,99 | 23,58 | 117,0 |  |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_