

Каша ячна розсипчаста

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал			
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи, роки																		
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	
ЗП Г	Крупа ячна	29,5	29,5	33,5	29,5	29,5	33,5	2,95	2,95	3,35	0,38	0,38	0,44	19,97	19,97	22,68	95,58	95,58	108,54	
	Вода	70,5	70,5	80,5	70,5	70,5	80,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Маса каші	—	—	—	88	88	100,5													
М П Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	
	Вихід страви	—	—	—	90	90	103	2,97	2,97	3,37	1,83	1,83	2,25	20,00	20,00	22,71	108,80	108,8	125,0	

Технологія приготування

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять з додаванням масла вершкового у кількості 50% від загальної маси, помішуючи до загустіння 10—15 хв. Після чого додають решту масла вершкового, посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті зі зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності. Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі +60...+65 °С, виклавши гіркою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи повністю набрякли, добре розварені, не розділяються, на тарілці каша тримається гіркою, не розпливаючись.

Колір: світло-сірий.

Смак і запах: властивий ячмінній крупі з ароматом вершкового масла.

Консистенція: в'язка.

