

Технологическая карта

№384 по сборнику рецептов и таблица №150.

Наименование блюда: Каша перловая варенная

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа перловая		33,3	33.3	51	51
6	Вода		40 мл	40 мл	60мл	60мл
8	Соль		1,5 гр.	1,5 гр.	2гр	2гр
10	Масло		10 гр.	10 гр.	10гр	10гр
	Выход:			100		

Технология приготовления

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности.

Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

ИП Касимова Г.М.

