**Нормы жидкости для варки 1 кг круп**

**и выход готовой продукции[[1]](#footnote-1)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование* | *Количество жидкости* | *Выход готового блюда (в литрах)* |
| *Каши* | | |
| Гречневая рассыпчатая | 2,0 | 2,1 |
| Гречневая вязкая | 3,2 | 4,0 |
| Пшенная рассыпчатая | 1,8 | 2,5 |
| Пшеннаявязкая | 3,2 | 4,0 |
| Пшеннаяполувязкая | 6,0 | 5,5—6,0 |
| Рисовая полувязкая | не менее 6,0 | 6,0 |
| Геркулесовая вязкая | 3,2 | 4,6 |
| Геркулесовая полувязкая | 6,0 | 6,0 |
| Манная вязкая | 3,7 | 4,5 |
| Манная полувязкая | 10,0 | 10,0 |
| Перловая рассыпчатая | 2,4 | 3,0 |
| Ячневая рассыпчатая | 2,4 | 3,0 |
| Ячневая вязкая | 3,7 | **C:\Users\NS\Desktop\Рисунки\i (28).jpg**4,5 |
| *Макаронные изделия (отварные)* | | |
| Макароны, лапша, вермишель и проч. | Не менее 6,0 | 2,5—3,0 |

Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

1. Технологические карты МБДОУ №22 (СанПиН 2.4.1.3049-13)

   с учетом каждого вида крупы и консистенции каши. [↑](#footnote-ref-1)