

Назва каші	На 1 кг виходу каші		Прива- рок, %	Особливості технологічного процесу
	крупни	рідини		
Гречана:				<p>Особливості підготовки круп Перед варінням перебирають, просіюють, промивають 2—3 рази у великій кількості води. <u>Рис, перлову крупу і пшоно</u> спочатку промивають теплою водою (30—40 °С), а потім гарячою (55—60 °С). Ячну — тільки теплою. Для приготування перших страв з перлової крупи її промивають, проварюють до напівготовності й промивають. Крупи всипають в окріп, варять до загустіння, додають масло вершкове, перемішують, вирівнюють поверхню і залишають кашу зі щільно закритою кришкою для упрівання на 1,5—2,0 години.</p> <p><u>Характеристика каш</u> Розсипчасті каші — зерна добре зварені, зберігають форму, легко відокремлюються одне від одного. На тарілці тримаються гіркою. В'язкі каші – зерна частково розварені, але не злипаються і тримаються на тарілці гіркою. Рідкі каші – зерна повністю набухлі, добре розварені, втратили свою форму, консистенція рідка, однорідна, каша розтікається по тарілці.</p>
розсипчаста	417	0,79	140	
в'язка	250	0,80	300	
Пшоняна:				
розсипчаста	400	0,72	150	
в'язка	250	0,80	300	
рідка	200	0,84	400	
Рисова:				
розсипчаста	357	0,75	180	
в'язка	222	0,82	350	
рідка	154	0,88	550	
Перлова:				
розсипчаста	333	0,8	200	
в'язка	222	0,82	350	
Ячна:				
розсипчаста	333	0,8	200	
в'язка	222	0,82	350	
Вівсяна:				
в'язка	250	0,8	300	
рідка	200	0,84	400	
Пластівці вівсяні:				
в'язкі	222	0,82	350	
рідкі	154	0,88	550	
Манна:				
в'язка	222	0,82	350	
рідка	154	0,88	550	
Пшенична:				
розсипчаста	400	0,72	150	
в'язка	250	0,80	300	
рідка	200	0,84	400	

Кукурудзяна:				
розсипчаста	333	0,8	200	
в'язка	285	0,77	250	
рідка	200	0,84	400	