**Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование каш** | **На 1 кг выхода каши\*** | **Из 1 кг крупы и выход каши** | **Привар, %** | **Влажность,**  в % (допускаются отклонения ±1,5 %) |
| **крупа, г** | **жидкость, л\*\*** | **жидкость, л** | **соль,г** | **выход, кг** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Гречневая:**рассыпчатая из ядрицы неподжаренной и ядрицы быстроразваривающейсяиз ядрицы поджаренной вязкая **Пшенная:** рассыпчатаявязкаяжидкая**Рисовая:**рассыпчатаявязкаяжидкая**Перловая:**рассыпчатаявязкая**Ячневая:**рассыпчатаявязкая**Овсяная:**вязкаяжидкая**Из хлопьев овсяных «Геркулес»:**вязкаяжидкая**Манная:**вязкаяжидкая**Пшеничная:**рассыпчатаявязкаяжидкая**Кукурузная:**рассыпчатаявязкаяжидкая**Из саго искусственного:**рассыпчатаявязкая | 476417250400250200357222154333222333222250200222154222154400250200333285200333250 | 0,710,790,80,720,80,840,750,820,880,80,820,80,820,80,840,820,880,820,880,720,80,840,80,770,840,750,81 | 1,51,93,21,83,24,22,13,75,72,43,72,43,73,24,23,75,73,75,71,83,24,22,42,74,22,253,25 | 212440254050284565304530454050456545652540503035503040 | 2,12,44,02,54,05,02,84,56,53,04,53,04,54,05,04,56,54,56,52,54,05,03,03,55,03,04,0 | 110140300150300400180350550200350200350300400350550350550150300400200250400200300 | 606979667983708187728172817883818781876679837276837178 |

*\* Для каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли, а для молочных и сладких — 4–5 г на 1 кг выхода каши.*

*\*\*Вязкие и жидкие каши можно готовить на воде, на молоке или на смеси молока и воды (60 % молока, 40 % воды).*