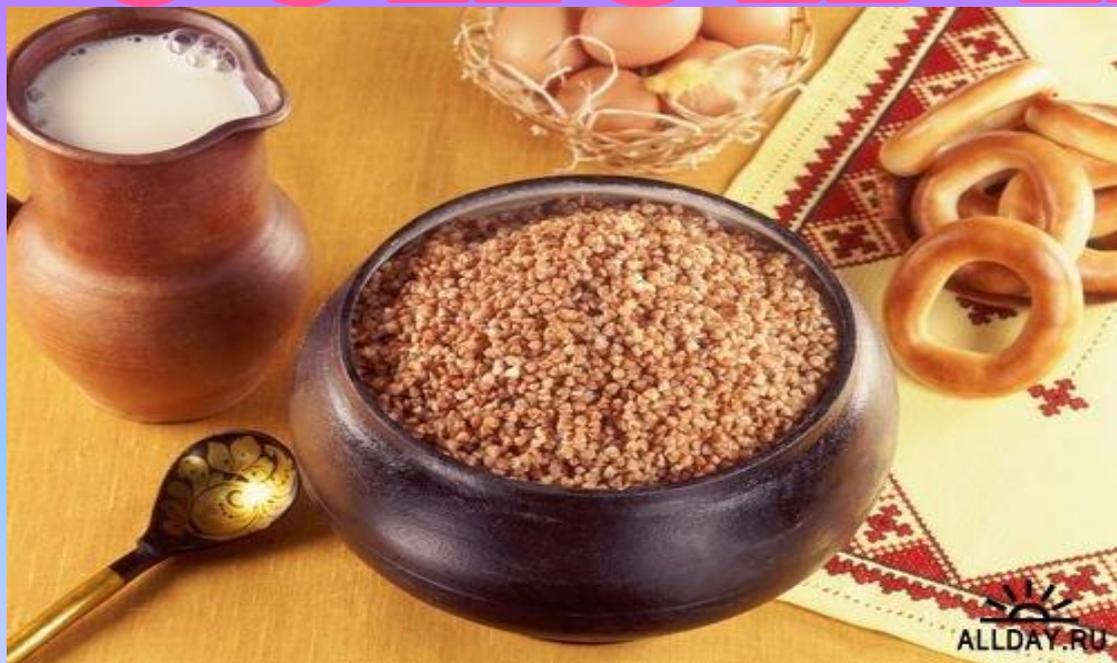


ПРАЗДНИК русской каш



Русское поле





Трактир у дороги



Московский трактир





Харчевня сегодня







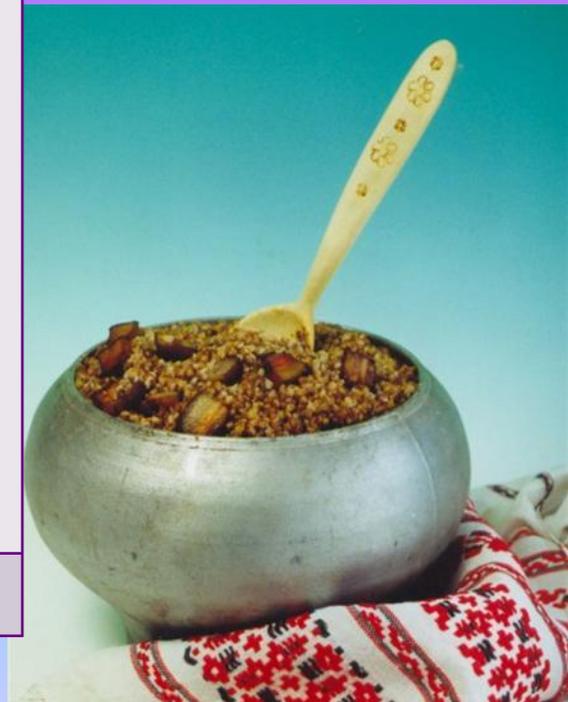


чечевица



Чечевица с луком и шпиком

№	Продукты	На 1 порцию	
		брутто	нетто
1	Чечевица	98	95
2	Вода	200	200
3	Соль	3	3
4	Шпик копченый	27	20
5	Лук репчатый	36	30
6	Жир сырец	15	15
	Масса лука пассированного с жиром		25
7	Чеснок	0,5	0,4
8	Соус томатный		30
	Масса готового блюда		200/30



ЯЧМЕНЬ



Каша пуховая

№	Продукты	На 1 порцию	
		брутто	нетто
1	Крупа ячневая	100	100
2	Яйцо	½	20
3	Молоко	240	240
4	Соль	3	3
5	Сахар	10	10
6	Масло сливочное	10	10
	Масса готового блюда с маслом	10	300/10



просо



Каша Янтарная

№	Продукты	На 1 порцию	
		брутто	нетто
1	Пшено	50	50
2	Вода	30	30
3	Молоко	150	150
4	Сахар	15	15
5	Яблоки свежие	44	35/25
6	Масло сливочное	10	10
7	Сметана	10	10
Масса готового блюда			250



гречиха



Крупеник гречневый со сметаной

№	Продукты	На 1 порцию	
		брутто	нетто
1	Крупа гречневая	74	74
2	Вода	70	70
3	Молоко	50	50
	Масса каши		185
4	Творог	86	85
5	Сахар	10	10
6	Маргарин	5	5
7	Сухари пшеничные	5	5
8	Сметана	5	5
	Масса полуфабриката		300
9	Сметана		30
	Масса готового блюда со сметаной		250/30



Гурьевская каша

№	Продукты	На 1 порцию	
		брутто	нетто
1	Крупа манная	45	45
2	Сливочное масло	10	10
3	Молоко	115	115
4	Сахар	20	20
5	Сливки для пенок	100	100
6	Фундук	40	30
7	Ванилин	0,01	0,01
8	Соль	2	2
	Консервированные фрукты	100	50
	Для карамели:		
9	Лимон (сок)	100	30
10	Сахар	30	30
	Масса каши с фруктами		
	Для соуса:		
11	Курага	16	15
12	Сахар	10	10
13	Вода	25	25
14	Крахмал	3	3
15	Лимонная кислота	0,1	0,1
	Масса готового блюда с соусом		300/50



Каша для гурмана



Каша

представленные на дегустацию

- Каша из чечевицы с сапом шпик
- Пуховая каша из ячневой крупы
- Каша янтарная
- Крупеник со сметаной
- Гурьевская каша



КАША АППЕТИТЦЯ



ВКУСНА И ПОЛЕЗНА