

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная из риса

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	43	43	4,3	4,3
Молоко	97,5	97,5	9,75	9,75
Вода	63	63	6,3	6,3
Сахар	5,8	5,8	0,58	0,58
<i>Масса каши</i>	-	195	-	19,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	200	-	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,05	Ca (мг)	5,7
Жиры (г):	4,07	Mg (мг)	21,8
Углеводы (г):	32,09	Fe (мг)	0,45
Эн. ценность (ккал)	177,19	C (мг)	0,00

Технология приготовления:

Рис перебирают, при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Рисовую крупу промывают теплой водой, а затем горячей водой. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль сахар и продолжают варку до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие

Цвет: белый

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: рисовой каши в сочетании с молоком и маслом

Температура подачи: не менее +65 градусов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная из риса

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник технически нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	33	33	3,3	3,3
Молоко	75	75	7,5	7,5
Вода	49	49	4,9	4,9
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
<i>Масса каши</i>	-	150	-	15
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	155	-	15,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,32	Ca (мг)	4,5
Жиры (г):	3,96	Mg (мг)	16,4
Углеводы (г):	24,08	Fe (мг)	0,34
Эн. ценность (ккал)	141,24	C (мг)	0,00

Технология приготовления:

Рис перебирают, при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Рисовую крупу промывают теплой водой, а затем горячей водой. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль сахар и продолжают варку до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие

Цвет: белый

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: рисовой каши в сочетании с молоком и маслом

Температура подачи: не менее +65 градусов