

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 302

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша мол. рисовая с маслом

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	33,3	33,3	3,33	3,33
Молоко	73	73	7,3	7,3
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	10	5	1,0	1,0
Сахар	45	10	4,5	4,5
Вита	48,6	50	4,86	4,86
Выход:		150	15,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,95
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	23,5
Энергичность (ккал)	163,5

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления:

Крупу промывают в горячей , а затем в холодной воде. Варят сначала в воде 20-30 мин., после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят до готовности, отпуская в масле.

Температура подачи не выше 60град С.

Внешний вид: зерна крупы набухли, полностью разварены, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и сочный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом.

*Реализация с помощью розлива в термосы для
с момента приготовления*

Сомнов Игорь Александрович