

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 171

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рис перловая с маслом

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов 2007 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Зерно перловое	50	50	5	5
Масло сливочное	10	10	1	1
Соль	3	3	0,3	0,3
Выход	-	150/10	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,5
Жиры (г):	4,5
Углеводы (г):	25,6
Энергетическая ценность:	103,6

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления:

Промытую, перебранную крупу засыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют, кашу варят до загустения, каша должна быть густой, когда закипает и доит каша упресть около 2,5ч. За это время каша приобретает своеобразный вкус и аромат, приятный цвет и запах.

При подаче порцию разогретую кашу кладут на тарелку и посыпают растопленным сливочным маслом.

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие зерно, сохранившие форму и упругость. Зерна крупы разделяются.

Вкус и запах: соответствующий данному виду крупы. Без привкусов и посторонних. Соответствующий данному виду крупы.

Реализация в мат. виде



Вашин
Вашин Игорь Александрович