

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
№ 0.06

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущ с маслом

Номер рецептуры: 511

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общепита № 3004

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	58,5	54,5	0,25	0,25
Масло сливочное	8,3	8,3	0,03	0,03
Соль	3	3	0,3	0,3
Выход:	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Энергетическая ценность (ккал):	

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

Технология приготовления:

Крупу промывают сначала теплой, затем горячей водой, затем рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис охлаждают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид зерна: крупа полностью набухшая, мягкая, сохраняет форму и упругость. Зерна крупы хорошо отделены друг от друга. Каша полита маслом или посыпана сахаром.
Консистенция: однородная, крупины плотно рассыпчатые.
Цвет: соответствующий данному виду крупы.
Вкус: соответствующий данному виду крупы (без признаков затхлости и прогорклости), запах свойственный данному виду крупы.

Реализация из меню реализуется в течение дня в момент приготовления.



Семин-ов Игорь Александрович