

Технологическая карта № **РТ980**

Номер рецептуры: РТ980

Наименование блюда : ****Каша рисовая молочная жидкая**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Детсад							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис круглозерный	20	20						
Молоко 3,2%	140	140						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
В Ы Х О Д	170/4							

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая, около 20 мин при слабом кипении до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до готовности. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Вода на 1 порцию (ясли) - (0,050)л, (сад) - (0,085)л.

При необходимости добавляют варенье или повидло, или мед из расчета 20 г на порцию.

Температура подами — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: Зерна крупы упарены. Каша заправлена маслом.

Консистенция: жидкая, текучая, зерен - мягкая.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный крупе, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества			Минеральные вещества, мг		Витамины, мг			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Детсад	170/4	4.08	6.66	6.62	102.71	170.56	0.16	0.06	0.21	1.82

Источники, используемые при составлении: