

Технологическая карта № **РТ980**

Номер рецептуры: РТ980

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

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис круглозерный	18	18						
Молоко 3,2%	130	130						
Масло сливочное	3	3						
Соль йодированная	0.5	0.5						
<b>В ы х о д</b>		150/4						

**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
Ясли	150/4	3.79	6.34	6.15	96.79	158.56	0.15	0.05	0.2	1.69

Источники, используемые при составлении: