

Технологическая карта № п.192

Номер рецептуры: 192

Наименование блюда : **Рис припущенный**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис круглозерный	34.5	34.5	34.5	34.5	34.5	34.5		
вода или бульон	72.5	72.5	72.5	72.5	72.5	72.5		
Масло сливочное	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5		
В ы х о д	100		100		100		100	

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (необходимо уменьшить количество жидкости на 15 % от массы крупы, т. к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160 °С при закрытой крышке 5—7 мин. Затем взрыхляют поварской иглой.

Температура подачи — 65 °С.

Требования к качеству. Крупинки риса хорошо набухшие, недеформированные, мягкие, не слипшиеся, белого цвета. Не допускается вкус пригоревшей каши

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
Ясли	100	0.04	3.26	0.06	29.74	1.08	0.01	0	0.01	0
Детсад	100	0.04	3.26	0.06	29.74	1.08	0.01	0	0.01	0
ГКП	100	0.04	3.26	0.06	29.74	1.08	0.01	0	0.01	0
*Сотруд	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Министерство образования и науки Челябинской области "Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении" 2005г. под редакцией В.В. Садырина, составитель Г.Н. Панкратова;