

Технологическая карта № **РТ43С**

Номер рецептуры: РТ43С

Наименование блюда : **25-Суп молочный с рисом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис круглозерный	12	12	15	15				
Молоко 2,5 %	130	130	150	150				
Сахар-песок	1.5	1.5	1.5	1.5				
Соль йодированная	1	1	1	1				
Масло сливочное	2	2	3	3				
Вода	30	30	40	40				
<b>В Ы Х О Д</b>	150		180					

**Технология приготовления:**

В кипящую молочную смесь молока и воды закладывают подготовленную рисовую крупу. Рисовую крупу варят в подсоленной воде в соотношении (1: 1,5) до полуготовности 10-15 мин, затем добавляют горячую молочную смесь, кладут сахар, соль и варят до готовности.

Готовый суп заправляют сливочным маслом. Температура подачи -65 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** крупа хорошо набухла, но не разварилась .

**Консистенция:** супа - однородная, составляющих - мягкая.

**Цвет:** белый.

**Вкус:** сладковатый, слабосоленый , без привкуса пригоревшего молока.

**Запах:** свойственный набору продуктов, без запаха пригоревшего молока

**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	3.79	4.7	7.63	87.98	160.21	0.17	0.05	0.2	1.69
Детсад	180	4.37	5.93	8.59	105.17	184.45	0.19	0.06	0.23	1.95

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура