



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	52	52	5,2	5,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109	109	10,9	10,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,56	В1, мг	0,03	Са, мг	10,33
Жиры, г	4,02	С, мг	0,00	Mg, мг	24,48
Углеводы, г	37,37	А, мг	0,02	P, мг	71,30
Энергетическая ценность, ккал	204,25	Е, мг	0,34	Fe, мг	0,49
		Д, мкг	0,08	К, мг	53,13
		В2, мг	0,03	I, мкг	0,73
				F, мг	0,03
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую — около 1 ч

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет рисовой каши — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.