**МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**Утверждаю:**

**Директор МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ У. А. Умаев**

Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование изделия: Каша рисовая

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебнролинформ». 2004 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ПОР | | |ЦИЯ | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Каша рисовая | 35 | 33 | 44 | 44 |
| Молоко | 123 | 123 | 164 | 164 • |
| Масло сливочное | 4  3 | 3 | 4 | 4 |
| Сахар | 4 |  | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 150 | | 200 | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход  г. | Пищевые вещества | Мииер.вещества,  мг | Витамины, мг |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки  г | Жиры,г | Угле­  воды,  г | Энерг. ценность, к кал | Са | Mg | Fe | Р | Bi | С | А | Е |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 150 | 2,27 | 1,23 | 16.65 | 177,11 | 57.8 | 23,8 | 0,24 | 27 | 0,04 | 0.16 | 0.03 | 0,32 |
| 200 | 2,65 | 1,87 | 20,5 | 267.85 | 59.2 | 30.24 | 0,45 | 36 | 0.06 | 0.22 | 0.05 | 0.46 |

Технология приготовления:

Рис засыпают в кипящее молоко и при беспрерывном помешивании и варить 30 минут. За 2 -3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требования к качеству блюда:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, у тратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: рисовая каша в сочетании с молоком и маслом.