



Каша рисовая молочная жидкая № 274

Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 274

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного и В. А. Тутельяна*

Рецептура (раскладка продуктов) на 180 грамм нетто/на 180 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	25	25	25	25
Молоко	150	150	150	150
Вода	24	24	24	24
Сахарный песок	4,5	4,5	4,5	4,5
~ Масса каши	-	172,8	-	172,8
Масло сливочное	4,5	4,5	4,5	4,5
Соль пищевая йодированная	0,45	0,45	0,45	0,45

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 180 грамм блюда
Белки, г	4,986	4,986
Жиры, г	7,758	7,758
Углеводы, г	29,16	29,16
Калорийность, ккал	206,46	206,46
В1, мг	0,057	0,057
В2, мг	0,164	0,164
С, мг	1,386	1,386
Са, мг	129,06	129,06
Fe, мг	0,396	0,396

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

В кипящую воду кладут йодированную соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Цвет: белый. Зерна крупы хорошо разварены.

Консистенция: однородная, рыхлая.

Вкус и запах: свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.