

Технологическая карта № 610,03

Наименование блюда (изделия); Рис припущеный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	63 (г)	63
Соль йодированная	1.5(г)	1,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д ж. 72,5"0	9,9 (г)	9,9
-Вода	110,3	137,8
Выход готового блюда	-	180

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации Крупу перебирают, промывают. В подсоленную воду добавляют 50 % масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения. закрывают крышкой. Затем добавляют остальные 50 % сливочного масла и перемешивают. Температура при подаче должна быть не ниже- о 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид - зерна крупы - целые, хорошо набелён и легко разделяется. Цвет - от белого до кремового.

Консистенция - рассыпчатая, однородная.

Вкус и залак - свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5	Витамин Е (мг)	0,29	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,54	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,59
Калорийность (Ккал)	8	Витамин K (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	47	Кальций (мг)	11,71	Иод(мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	81,24	Витамин А (мкг)	37,35
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	26,58	Фенилаланин (г)	0,2
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	55	Селен (мкг)	8,01
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	26

