



Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

181

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430,16

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Крупа рисовая	40 (г)	40	0,04	
Молоко питьевое пастеризованное, фасованное	89 (г)	89	0,089	
*Вода	59	59	0,059	
Сахар-песок	4,8 (г)	4,8	0,0048	
Соль йодированная	0,9 (г)	0,9	0,0009	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5 (г)	5	0,005	
Выход готового блюда	-	185 (180/5)		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль, заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и доводят до готовности, периодически помешивая. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации - 2 часа с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму.

Цвет – белый.

Консистенция – вязкая.

Вкус и запах – каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	241,6	Витамин D (мкг)	0,11	Цинк (мг)	
Белки (г)	5,54	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	6,91	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	38,96	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)	1,16	Кальций (мг)	114,66	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	141,6	Витамин А (мкг)	42,08
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	0,15
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	32,66	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,16	Калий (мг)	172	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	6,98
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	38
Витамин Е (мг)	0,21	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,54	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог