

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 181

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша рисовая молочная вязкая

**Номер рецептуры:** 302

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред.Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд. Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	47.56	47.56	4756	4756
Молоко	105.84	105.84	10584	10584
Вода	70.16	70.16	7016	7016
Сахарный песок	5.7	5.7	570	570
Соль пищевая йодированная	0.48	0.48	48	48
~ Каша рассыпчатая	-	214.06	-	21406
Масло сливочное	5.94	5.94	594	594
<b>Выход: 220</b>	-	-	-	-

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6.18	Ca (мг)	125.2
Жиры (г):	8.56	Mg (мг)	35.95
Углеводы (г):	42.92	Fe (мг)	0.57
Эн. ценность (ккал):	274.69	C (мг)	0.53

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящее молоко, проваривают 15-20 мин, добавляют сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются, каша, уложенная горкой, сохраняет форму .  
Консистенция: вязкая. Цвет: белый. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи