

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

75

Наименование блюда **Каша рисовая на воде с тыквой с маслом растительным**

Рецептура № 303 колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	29	29		
Тыква	65	46		
Вода питьевая	66	66		
Сахар	3	3		
Соль	0,7	0,7		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда		130		

Технология приготовления

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем всыпают перебранный и промытый рис и варят помешивая при слабом кипении. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тыква нарезана мелкими кубиками, зёрна крупы полностью разварившиеся

Цвет: Риса - белый, тыквы - оранжевый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом тыквы

Запах: Рисовой каши в сочетании с тыквой и маслом растительным

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,1	2,3	23,1	122	0,60