



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

63

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

Рецептура № 311 колонка

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

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	16	16		
Вода питьевая	126	126		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масло растительное	3	3		
Выход готового блюда		180		

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу рисовую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся

Цвет: Белый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла

Запах: Рисовой каши в сочетании с 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	
0,8	4,0	15,1	100	0,00