

наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 119

Наименование блюда **Рис припущенный с маслом растительным**

Рецептура № 512 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               | 35                            | 35       |  |  |
| Вода питьевая               | 73,5                          | 73,5     |  |  |
| Масло растительное          | 3                             | 3        |  |  |
| <b>Выход готового блюда</b> | <b>100</b>                    |          |  |  |

**Технология приготовления**

В подсоленную кипящую воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Кашу варят до загустения, помешивая. Добавляют остальные 50% масла и уваривают до готовности при слабом нагреве и закрытой крышке. Температура подачи 65°C.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Крупинки хорошо набухшие, не деформированные

**Цвет:** Белый

**Вкус:** Риса припущенного с маслом растительным

**Запах:** Риса припущенного

**Консистенция:** Мягкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая<br>ценность, ккал | С, Мг |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|-------|
| 2,0      | 2,4     | 16,0        | 94                               | 0,37  |