

Технологическая карта

На: каша рисовая рассыпчатая № рецептуры 304

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 7 до 11 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	64,3	64,3	89,3	89,3
Вода	135,6	135,6	188,3	188,3
Соль йодированная	1,8	1,8	2,5	2,5
Каша рассыпчатая		180,0		250,0
Масло сливочное	5,0	5,0	10,0	10,0
Выход	150/5		250/10	

Технология приготовления

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Поливают растопленным сливочным маслом (доведенным до кипения).

Подают как гарнир к мясным соусным блюдам. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

Пищевая ценность изделия(блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 11 лет	4,0	6,0	25,0	187,0	150/5
12 лет и старше	6,2	9,0	62,5	366	250/10

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
От 7 до 11 лет	5,57	30,52	0,63	0,04	0,03	0
12 лет и старше	8,09	42,39	0,88	0,06	0,04	0