



Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Каша молочная рисовая со сливочным маслом»

Номер рецептуры: 178/2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	150	154	150	154
Рис	10	15	10	15
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
ВЫХОД			163	175

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

Молоко довести до кипения, всыпать крупу, сахар, хорошо перемешать, варить 25-30 минут. Заправить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части каши распределена крупа, сохранившая форму, на поверхности – сливочное масло

Консистенция: крупа - мягкая

Цвет: каши – молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в кашу