***УТВЕРЖДАЮ***

***Заведующий*** _____

/_____/_____/

***ФИО*** ***подпись***

# Технологическая карта №8.9

***Наименование блюда:*** РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

***Наименование сборника рецептур:*** СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

***Номер рецептуры:*** 333

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---|---|---|
| | На 1 порцию, гр | |
| | Брутто | Нетто |
| КРУПА РИСОВАЯ | 40 | 40 |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5 % | 2 | 2 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 73 | 73 |

***Выход:*** 110

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер. ценность, ККал. | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 2,81 | 2,05 | 29,62 | 148,16 | 3,44 | 0,4 | 0,03 | 0,02 | 0 |

## *Технология приготовления:*

РИС ПЕРЕБИРАЮТ, ПРОМЫВАЮТ. В ПОДСОЛЕННУЮ ВОДУ ИЛИ БУЛЬОН ДОБАВЛЯЮТ 50% СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ПРЕДУСМОТРЕННОГО РЕЦЕПТУРОЙ, ВСЫПАЮТ ПОДГОТОВЛЕННУЮ ДЛЯ ВАРКИ КРУПУ РИСОВУЮ И ВАРЯТ ДО ГОТОВНОСТИ, ДОБАВЛЯЮТ ОСТАЛЬНЫЕ 50% СЛИВОЧНОГО МАСЛА (ПРОКИПЯЧЕНОГО), ПЕРЕМЕШИВАЮТ И ПРОГРЕВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ С УМЕРЕННЫМ НАГРЕВОМ.

## *Требования к качеству:*

ВНЕШНИЙ ВИД: ЗЕРНА КРУПЫ - ЦЕЛЫЕ, ХОРОШО НАБУХШИЕ, ЛЕГКО РАЗДЕЛЯЮТСЯ. КОНСИСТЕНЦИЯ: РАССЫПЧАТАЯ, МЯГКАЯ, ОДНОРОДНАЯ. ЦВЕТ:ОТ БЕЛОГО ДО КРЕМОВОГО. ВКУС, ЗАПАХ:ОТВАРНОГО РИСА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

## *Требования к оформлению и подаче блюда:*

БЛЮДО ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНО ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ +60…+65 ГРАД.С.

***Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./***