УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта №8.9.1

Наименование блюда: РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С 3Х ДО 7 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	48	48
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5 %	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86	86

Выход: 130

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
3,37	2,13	35,54	174,8	4,08	0,48	0,04	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 (ПРОКИПЯЧЕННОГО), 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:

ПРИ РАЗДАЧЕ БЛЮДО ДОЛЖНО БЫТЬ ТЕМПЕРАТУРОЙ +60…+65 ГРАД.С.

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