**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 350 | 350 |
| Масло сливочное | 35 35 | |
| Вода | - 735 | |
| ВЫХОД: |  | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

*В подсоленную воду добавляют 50 % масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую..*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: зерна крупы целые. Хорошо набухшие, легко разделяются*

*Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.*

*Цвет: от белого до кремового.*

*Вкус: отварного риса с маслом.*

*Запаз: отварного риса с маслом.*