**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная или рисовая с изюмом

Номер рецептуры: 177

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 | 42 | 42 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 55 | 55 |
| Сахар | 6 | 6 |
| Изюм | 10,2 10 | |
| Масса каши | 200 | |
| Масло сливочное |  | |
|  |  | |

Химический состав данного блюда

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

***Технология приготовления:***

*В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варя, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.*

*Кашу отпускают с сахаром и маслом , или с сахаром, или с маслом.*