**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной.

Номер рецептуры: 304

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 | 36 | 36 |
| Масло сливочное | 4,5 4,5 | |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 100 | 2,43 | 3,58 | 24,46 | 139,78 |

***Технология приготовления:***

*Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 62 г.соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими , рис откидывают и промывают горячей кипяченной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.*

***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.*