

ИП Пилягина Марина Евгеньевна

г.Новошахтинск

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Пилягина М.Е.

Евгеньевна

ИНН 605105186570

ОГРН 522619600178560

Технологическая карта № 38

Наименование блюда:

Рис отварной

Номер рецептуры :

511

Сборник рецептуро блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Москва 2004 г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто , г.	Нетто,г.	Нетто,г.
Крупа рисовая	64,80	64,80	6480
Масло сливочное	8,16	8,16	816
Соль поваренная йодированная	0,60	0,60	60
Вода	388,8	388,8	38880
Выход готового изделия, г.		180	18000

Способ термической обработки: варка

Технология приготовления

Рис перебирают, промывают в теплой воде,несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито и помывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: не менее 65 оС.

Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 оС.

Требования к качеству

Внешний вид	Консистенция	цвет,вкус,запах
зерна крупы поностью набухшие сохраняют форму , отделяются друг от друга	рассыпчатая	не допускается вкус подгорелой каши

Пищевая и энергетическая ценность блюда , "Рис отварной " 180 г.

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, ккал
4,44	5,76	43,80	244,20

Ответственный исполнитель технолог



Слащева Л.В.