

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ  
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 274)**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа рисовая	30,8	30,8
2	Вода	58	58
3	Молоко	118	118
4	Сахар	5	5
5	Масса каши	-	195
6	Масло сливочное	5	5
<b>Выход</b>		200	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	6,25
Жиры(г)	7,37
Углеводы(г)	26,62
Ккал	194,25

**Технология приготовления:** В кипящую воду кладут йодированную соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом .

**Температура подачи:** 65 °С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Консистенция текучая, жидкая, однородная, крупа мягкая. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.