

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-25.1к****Наименование изделия:**Каша жидкая молочная рисовая**Номер рецептуры:**54-25.1к**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	58.0	58.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Крупа рисовая	30.8	30.8	2.03	0.27	20.74	93.5
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	4.0	4.0	0.03	2.55	0.05	23.3
4	Молоко 2.5% м.д.ж	118.0	118.0	3.22	2.60	5.15	56.8
5	Сахар-песок	3.0	3.0	0.00	0.00	2.72	10.9
6	Соль поваренная йодированная	1.0	1.0	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>200</b>	<b>5.28</b>	<b>5.42</b>	<b>28.66</b>	<b>184.5</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	18	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Крупа рисовая	0.02	0.01	0.00	0.00	0	3	26	2	13	40	0.3	0.43	4.1	15.40
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	10.80	0.05	0	0	1	1	0	1	0	0.00	0.0	0.11
4	Молоко 2.5% м.д.ж	0.03	0.14	15.58	0.00	1	45	143	125	14	92	0.1	10.62	2.1	23.60
5	Сахар-песок	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
6	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	294	0	3	0	1	0	40.00	0.0	0.00
<b>Итого</b>		<b>0.05</b>	<b>0.15</b>	<b>26.38</b>	<b>0.05</b>	<b>1</b>	<b>342</b>	<b>170</b>	<b>149</b>	<b>27</b>	<b>134</b>	<b>0.4</b>	<b>51.05</b>	<b>6.2</b>	<b>39.11</b>

**Способ обработки:**Варка**Технология приготовления:** Рисовую крупу перебирают, промывают под проточной водой. В кипящую воду добавляют соль, сахар, всыпают подготовленный рис и варят, слегка помешивая, около 20 мин. 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. В конце варки добавляют сливочное масло и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 65 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков; консистенция - жидкая, текучая; цвет - белый; вкус и запах - каши и масла. Температура подачи: не менее 65 градусов С.