**Каша рисовая молочная жидкая №131**

[](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)Наименование блюда: **Каша рисовая молочная жидкая**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№131**

Источник (сборник): **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.**

Вид обработки: **Варка**

|  |
| --- |
| Вес блюда:  грамм  |

*Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
| [Рис](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/9/19.php) | 15.5 | 15.5 |
| [Молоко](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/13.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/10.php) | 35.5 | 35.5 |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/10/14.php) | 2.5 | 2.5 |
|   ~ *Масса каши* | - | 100 |
| [Масло сливочное](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup4/7/9.php) | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* | [Детский сад: Питание](http://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=123&ELEMENT_ID=409)\* |

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
| Белки, г | 2.5 |
| Жиры, г | 4.1 |
| Углеводы, г | 15.15 |
| Калорийность, ккал | 107.5 |
| B1, мг | 0.03 |
| B2, мг | 0.07 |
| C, мг | 0.11 |
| Ca, мг | 61.01 |
| Fe, мг | 0.2 |

*Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов содержания детей в ДОУ | Дети 1-3 лет (ясли) | Дети 3-7 лет (детский сад) |
| 8-10 часов | 150/4 | 200/5 |
| 12 часов | 150/4 | 200/5 |
| 24 часа | 150/4 | 200/5 |

*Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:*

|  |
| --- |
| Технология приготовления |
| Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 мин, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. |