

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 419

Наименование блюда: **Рис отварной**

| Наименование продуктов | 100 грамм |       | 150 грамм |       | 200 грамм |       | Химический состав |             |       |              |      | Энергет. Ценность ккал |       |
|------------------------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-------------------|-------------|-------|--------------|------|------------------------|-------|
|                        | Масса, г  |       | Масса, г  |       | Масса, г  |       | Б                 |             | Ж     |              | У    |                        |       |
|                        | Брутто    | Нетто | Брутто    | Нетто | Брутто    | Нетто | Всего             | В т.ч. жив. | Всего | В т.ч. раст. |      |                        |       |
| Крупа рисовая          | 36        | 36    | 54        | 54    | 72        | 72    |                   |             |       |              |      |                        |       |
| Масло сливочное        | 4,5       | 4,5   | 6,75      | 6,75  | 9         | 9     |                   |             |       |              |      |                        |       |
| ИТОГО:                 |           |       |           |       |           |       | 100 г             | 2,46        | 0,02  | 4,05         | 0,36 | 22,54                  | 136,4 |
|                        |           |       |           |       |           |       | 150 г             | 3,69        | 0,03  | 6,075        | 0,54 | 33,81                  | 204,3 |
|                        |           |       |           |       |           |       | 200 г             | 4,92        | 0,04  | 8,1          | 0,72 | 45,08                  | 272,4 |

| Масса, г | Витамины, мг   |                |     | Минеральные в-ва, мг |       |
|----------|----------------|----------------|-----|----------------------|-------|
|          | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C   | Ca                   | Fe    |
| 100 г    | 0,018          | 0,014          | 0,0 | 3,4                  | 0,35  |
| 150 г    | 0,027          | 0,021          | 0,0 | 5,1                  | 0,525 |
| 200 г    | 0,036          | 0,028          | 0,0 | 6,8                  | 0,7   |

**Выход: 100, 150, 200**

**Технология приготовления:** Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную рисовую крупу высыпают в кипящую подсоленную воду (6л воды, 40г йодированной соли на 1кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160°C 5-7 мин.

**Температура подачи:** 65°C.

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

**Требования к качеству:** Зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся. Не допускается вкус и запах подгорелой каши.