**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая с изюмом

Номер рецептуры: 177

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 35,7 | 35,7 |
| Молоко | 37,4 | 37,4 |
| Вода | 85 | 85 |
| Сахар | 5,1 | 5,1 |
| Изюм | 8,67 | 8,67 |
| Масса каши | 170 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
|  | 4,93 | 8,81 | 38,85 | 254,41 |

***Технология приготовления:***

*В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.*