**Каша рисовая молочная жидкая с изюмом**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №  Каша рисовая молочная жидкая с изюмом***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Каша рисовая молочная жидкая с изюмом вырабатываемое объектом общественного питания.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто (200г)** | **Нетто (200г)** |
| Рис | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Вода питьевая | 12 | 12 | 24 | 24 |
| Молоко | 75 | 75 | 150 | 150 |
| Сахар | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Соль пищевая йодированная | 0.25 | 0.25 | 0.5 | 0.5 |
| Изюм | 3 | 3 | 6 | 6 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Крупу рисовую перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят 20 мин, затем добавляют горячее молоко, сахар, соль, промытый и перебранный изюм без косточек и варят, периодически помешивая, до готовности.

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Требования: Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены.

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Консистенция нежная, слегка расплывается.

Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.

6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование показателя,** | **Содержание питательных** | **Содержание питательных** |
| **рассчитываемого в** | **веществ на 100 грамм блюда** | **веществ на 200 грамм блюда** |
| **соответствии с новым СанПиН** |  |  |
| Белки, г | 3.02 | 6.04 |
| Жиры, г | 4.98 | 9.96 |
| Углеводы, г | 15.66 | 31.32 |
| Калорийность, ккал | 119.67 | 239.34 |
| B1, мг | 0.03 | 0.06 |
| B2, мг | 0.11 | 0.22 |
| C, мг | 0.45 | 0.9 |
| Ca, мг | 94.37 | 188.74 |
| Fe, мг | 0.28 | 0.56 |