

Технико-технологическая карта № 8



Каша рисовая молочная

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Каша рисовая молочная, порция 250 г вырабатываемое объектом общественного питания.

2. 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

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

Рис 31 31

Молоко 180 180

Сахар 10 10

Масло сливочное 3\ 3

Выход: 250 г

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, 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.

Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

5. 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.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Консистенция однородная, текучая, крупа мягкая.

Цвет белый.

Не допускаются посторонние привкус и запахи.

Температура подачи -65 оС

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)

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г Жиры, г Углеводы, г Калорийность, ккал
8,3\ 7,5\ 45,0\ 280,2