

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А.Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

### РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рис отварной с маслом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской - области - Кузбасса.

#### 2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Рис обработанный паром или	50	50	60	60
Вода питьевая для приготовления риса				
обработанного паром	200	200	240	240
Рис круглозерный	60	60	70	70
или вода питьевая для приготовления риса				
круглозерного	73	73	87	87
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
<b>Масса риса отварного:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	7	7	8	8
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Крупу моют теплой водой, удаляют посторонние примеси.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

##### Первый способ приготовления:

В кастрюлю с высокими бортами наливают воду, растворяют соль, всыпают подготовленную крупу, варят в ПКА при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30-40 минут. Оставшуюся воду после варки откидывают без последующей промывки.

##### Второй способ приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду.

При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют.

Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Оставшуюся воду после варки откидывают без последующей промывки.

Добавляют сливочное масло, доведенное до кипения, перемешивают.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна крупы целые, однородные, типичные для крупы данного вида, хорошо набухшие, легко отделяются друг от друга.

Цвет - от кремового до белого.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для каши из крупы данного вида с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Рис с маслом из обработанный паром крупы							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,2		3,3		21,5		124,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,02	0	0	1,15	3,3	53,22	17,68	0,35

Рис с маслом из круглозерной крупы							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,67		3,33		27		148	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,02	0	12,6	1,15	4,67	53,59	17,45	0,36

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Тюкаева С. А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.