**Каша рисовая молочная с фруктами**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №15 Каша рисовая рассыпчатая с фруктами***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо *Каша рисовая рассыпчатая с фруктами* 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья   | *Брутто* | *Нетто* |
| Рис | 50 | 65 |
| Вода  | 145 | 145 |
| Яблоки | 43 | 40 |
| Изюм | 20,3 | 20,3 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| ***Выход*** |   | 200 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Промытый рис засыпают в кипящую воду и отваривают до готовности. Чернослив или изюм перебирают, промывают , замачивают в течении 20 мин. Яблоки перебирают, удаляют плодоножку и семя, нарезают дольками. Яблоки соединяют с сахаром , черносливом или изюмом и сливочным маслом . Вместе с кашей фрукты доводят до готовности .**

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.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид — Характерный данному блюду.**

**Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.**

**Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ. Витаминно-минеральный состав .**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г  | Энерг.ценность,ккал | Са | B2 | Р | Fe | В1 | С |
|   |
| 200,00  | 7,43 | 12,57 | 38,00 | 285,00 | 46,93  |  0.05 | 25,18  | 2,83  | 0,19 | 1.67 |

**Инженер-технолог:О.Ф.Гончарова**