

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.

### Каша рисовая молочная.

Выход 200 г.

Наименование Продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Рис	25	25				
Молоко	150	150				
Вода	80	80				
Сахар	5	5				
Масло сливочное	5	5				
Всего			5,8	8,8	29,3	229,7

#### **Технология приготовления:**

Рис перебирают, промывают, засыпают в кипящую воду. Отваривают до полуготовности, затем добавляют кипящее молоко, соль, сахар и отваривают при слабом огне до готовности. При выдаче кладут масло.

#### **Требования к качеству:**

Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция нежная, слегка расплывается. Вкус и запах, свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши, комков и засохших пленок.