

Технологическая карта

№384 по Сборнику рецептов

Наименование блюда: Каша рисовая на молоке

Наименование сборник рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко

№ п/п	Наименование продуктов	ед. измерения	на одну порцию		на _____ порцию	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа рис		33,3	33,3		
2	Вода		49 мл	49 мл		
3	Молоко		73мл	73мл		
4	Соль		2 гр	2 гр		
5	Сахар		10 гр	10 гр		
6	Масло		10гр	10гр		
	Выход:			150/10		

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Вязкие каши готовят на воде, молоке или в молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

ИП «Касимова Г.М.»

Касимова

