



Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Гутельяна
Дели плюс 2015

Наименование блюда: РИС ОТВАРНОЙ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор,	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	КРУПА РИСОВАЯ				
2	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	51,9	51,9	5190	5190
3	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,5	1,5	150	150
	Масса п/ф (сырьевого набора):	5,25	5,25	525	525
	Выход блюда (в граммах):		150		15000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленный рис (промывают теплой, затем горячей водой) кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 30 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды кладут в посуду, заправляют растопленным прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают. При раздаче гарниры должны иметь температуру не ниже 65С.
2 способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Крупу рисовую перебирают, промывают холодной водой два раза, выкладывают в гастроемкость и заливают холодной водой, добавляют прокипяченное сливочное масло и соль и готовят при режиме "жар пар" при температуре 120С в течение 40 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой

Цвет: свойственный данному виду крупы

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Вкус и запах: отварного риса с маслом (без привкусов прогорклости и затхлости)

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
3,834	5,434	29,600	210,000	0,044

Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг
0,180	0,284	11,460	84,150	13,300

Fe, мг
0,100

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.