

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

М.В.Крицкая

2019 г



Технологическая карта №
на кулинарную продукцию

Рис «Мозаика»

по СТБ 1210-2010

Дата введения 14.01.2019

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рис (пропаренный)	28,7/43	28,7/43	2870/4300	2870/4300
Вода	60/90	60/90	6000/9000	6000/9000
Соль	0,7/1	0,7/1	70/100	70/100
Масса отварного риса	-	80/120	-	8000/12000
Горошек консервированный	10,3/15,4	6,7/10	1030/1540	670/1000
Кукуруза консервированная	11,2/16,7	6,7/10	1120/1670	670/1000
Морковь до 01.01	8,4/12,6	6,7*/10*	840/1260	670*/1000*
с 01.01	9,0/13,5		900/1350	
или морковь свежая очищенная (п/ф)	6,8/10,1		680/1010	
Масло сливочное	3,3/5	3,3	330/500	330
Выход готовой продукции	-	100/150	-	10000/15000

* - масса вареной очищенной моркови

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис всыпают в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении до загустения. Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной предварительно промывают проточной водой), отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Консервированный горошек и кукурузу промывают проточной водой и ошпаривают кипятком. Подготовленные горошек и кукурузу, нарезанную морковь соединяют с отварным рисом, добавляют сливочное масло и, помешивая, прогревают в течение 10-15 минут. Указанная в технологической карте рецепттура (на 100 грамм) является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид: рассыпчатый отварной рис с добавлением консервированных горошка и кукурузы, кубиков отварной моркови, заправлен маслом сливочным. Зерна риса полностью набухшие, в основном сохранившие форму и легко отделяющиеся друг от друга, овощи равномерно распределены в массе риса;

Цвет: серовато-белый или светло-кремовый с оранжевыми вкраплениями моркови, с зелеными и желтыми вкраплениями горошка и кукурузы соответственно;

Вкус, запах: характерный для отварного риса, сладковатый, характерный для горошка, кукурузы, моркови, с ароматом сливочного масла, без посторонних привкусов и запаха;

Консистенция: зерна крупинки и овощи мягкие, сохранившие форму.

4. Срок годности и условия хранения

Хранится на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100г продукты:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,4	2,4	21	114,3/478,6

Инженер-технолог



Л.А.Ромашкевич

