

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного
учреждения «Центр по обеспечению
деятельности бюджетных
организаций
Могилевского района»С.В. Григорович
«13» февраля 2023 г.ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9
на кулинарную продукцию

РИС С ОВОЩАМИ «МОЗАЙКА»

по СТБ (ГОСТ. ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 13.02.2023

1. Рецепттура

| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г | |
|----------------------------------|---|-------|
| | Брутто | Нетто |
| Крупа рисовая | 35 | 35 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Вода | 83,5 | 83,5 |
| Морковь | 31,3 | 25 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Горошек зелёный консервированный | 15,4 | 10 |
| Соль | 0,9 | 0,9 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход готового изделия: | | 150 |

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Морковь и лук репчатый предварительно промывают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают на кубики. Лук пассеруют, добавляют морковь, обжаривают до полуготовности, добавляют промытый кипяченой водой консервированный горошек. Рис промывают сначала в теплой, затем - в горячей воде. В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу, варят при помешивании до загустения. За 10 минут до готовности риса закладывают подготовленные овощи, перемешивают и доводят до готовности. Заправляют сливочным маслом. Оптимальная температура подачи +50С.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция: зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранившие форму; овощи сохранили форму и цвет, равномерно распределены в массе каши, масса вязкая, заправлена сливочным маслом; консистенция - однородная, вязкая, крупинки мягкие;

Цвет: серовато-белый или светло-кремовый; свойственный овощам в составе;

Запах: характерный для риса и овощей, без посторонних привкусов и запахов; сливочный;

Вкус: характерный для риса и овощей, без посторонних привкусов и запахов.

4. Срок годности и условия хранения.

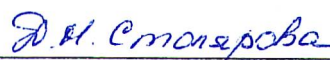
На мармите или горячей плите не более 2 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда выходом 100 грамм.

| Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Энергетическая ценность. ккал/кДж |
|-----------|----------|--------------|---|
| 1.9 | 4.14 | 17.0 | 116,8/488.7 |



подпись



расшифровка подписи