

# Каша рисовая жидкая №313



Наименование блюда: Каша рисовая жидкая

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №313

Вид обработки: Варка

Вес блюда:  грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Крупа рисовая</u>	15.4	15.4
<u>Вода</u>	<u>Питание*</u>	<u>Питание*</u>
<u>или Молоко</u>	<u>Питание*</u>	<u>Питание*</u>

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	1.02	4
Жиры, г	0.15	2
Углеводы, г	0.08	25
Калорийность, ккал	41.83	16
В1, мг	0.0069	43
В2, мг	0.004	34
С, мг	0	0
Са, мг	0.2777	77
Fe, мг	0.1418	6

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ	8-10 часов	12 часов	24 часа
Дети 1-3 лет	200	200	200
Дети 3-7 лет	250	250	250
Учащиеся 7-10 лет	200		
Учащиеся 11-18 лет	250		
Взрослые	250		

*Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:*

Технология приготовления

Кашу варят на воде, на молоке или на смеси молока и воды. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-6,5 кг из 1 кг крупы. Готовят жидкие каши так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости.