

Технологическая карта 13

Запеканка рисовая с грушей

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	21,6	21,6
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	20	20
Вода питьевая	60	60
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Сахар-песок	4	4
Масло сладко-сливочное 82,5 % жирности	2	2
Сухари панировочные	1,6	1,6
Груши	16,4	12
Меланж пастеризованный	2	2
Сметана 15% жирности	1,6	1,6
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,6	3,3	21,9	131	1,21

Технология приготовления

Рисовую крупу промыть теплой, потом горячей водой. Варить в кипящей воде 20–30 минут. Затем воду слить, добавить горячее молоко, соль, сахар-песок и варить 10–30 минут до готовности. На смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень положить ровным слоем половину приготовленной вязкой каши. На слой каши уложить груши, нарезанные мелкими кубиками, без кожицы и семенных гнезд. Плоды покрыть слоем оставшейся вязкой каши, поверхность смазать смесью куриных яиц со сметаной и запекать в духовом шкафу 15–25 минут при температуре 250–280°C до достижения температуры внутри продукта не ниже 80°C и образования румяной корочки на поверхности запеканки.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.