

Каша рисовая молочная

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	30	30
Молоко	118	118
Сахар	5	5
Вода	60	60
Масса каши		195
Масло сливочное	5	5
Выход с маслом		200

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут йодированную соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении, до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке на водяной бане. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.



Советы по приготовлению:

- ❖ Для приготовления рисовой молочной каши по данному рецепту купите крупу с круглыми зернышками.

Приятного аппетита !