МАУ "Комбинат школьного питания"

Приложение 5
к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: 241

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	0.07	0.07	0.75	0.75
Крупа рисовая	0.055		5.25	
Цыплёнок-бройлер	0.116	0.022	10.8	2.2
Лук репчатый	0.008	0.007	0.8	0.7
Масло сливочное	0.01		1.05	
Морковь	0.010	0.008	1.0	0.8
Перец черный	0.0001		0.001	
Соль	0.002		0.2	
Мука пшеничная			50	
Мясо готового риса с овощами			100	
Выход		150		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	16,2
Жиры (г)	17,8
Углеводы (г)	40,7
Энергетическая ценность (ккал)	402,75

Ca (мг)	
Mg (мг)	
Fe (мг)	
C (мг)	

Технология приготовления:

Птицу рубят на порции по одному куску, обжаривают до образования корочки посыпают солью, кладут в посуду добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук томатное пюре, заливают горячей водой, доводят до кипения, затем кладут промытую рассыпную крупу и варят до полуготовности. Посыпанную крупу с соком ставят в жаровный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на кашу кладут мясо птицы, политого соусом в котором оно тушилось. t подачи - 65°С

Требования к качеству:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы рассыпчатый рис

Консистенция: мясо риса мягкая

Цвет: мясо серый, рис и овощной от светло-до темно-коричневого

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пряностей, слегка с мясо-овощным

Реализация в теч. 2х часов

Утверждаю
Директор МАУ "Комбинат школьного питания"