


 УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МБОУ ООШ № 17  
 имени А.И. Котова хутора Славянского  
 Т.А. Андриевская  
 01 сентября 2023 г

### Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 645

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бройлер-цыпленок	153,6	109,4	15,36	10,94
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
морковь	18,7	15	1,87	1,5
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Крупа рисовая	48,8	48,8	4,88	4,88
<b>ВЫХОД</b>	-	150/80	-	15,0/8,0

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,33	15,23	36,32	344,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
25,87	19,42	1,43	0

#### Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Температура подачи: 65 °С

#### Требования к качеству:

Рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось. Овощи не разварились, запах блюда соответствует входящим в рецептуру компонентам.