

УТВЕРЖДАЮ
Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 411)

№ п/п	Наименование продуктов	I-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Курица I категории потрошенная	189,71	87,5
2	Масса отварной мякоти птицы без кожи	-	64
3	Масло растительное	10	10
4	Лук репчатый	26,1	22,5
5	Морковь	24	22,5
6	Крупа рисовая	48,75	48,75
7	Бульон для риса	111,4	111,4
8	Масса готового риса с овощами	-	150
Выход		214	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	16,3
Жиры(г)	16,2
Углеводы(г)	38,11
Ккал	365,8

Технология приготовления: Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут, морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, йодированную соль и доводят до кипения. Подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой доводят до готовности при умеренной нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане).

При отпуске рис укладывают в тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур и овощи.

При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Птица нарезана кубиками, морковь, лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы-мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.