

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №29
имени К.Ф.Зайцева
Е.А. Бринцева
« 1 » октября 2022 г.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

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

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бедро цыплят бройлеров	123	109,4	12,3	10,94
Филе цыплят - бройлеров	112	109,4	11,2	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
ВЫХОД	-	150/80	-	15,0/8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,52	17,41	41,5	393,19
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.