|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЛОВ С МЯСОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **265** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | | | 98 | | | 88,2 | | 9,8 | 8,82 | | |
| ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | 105,8 | | | 95,2 | | 10,58 | 9,52 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | | | 60 | | | 60 | | 6,0 | 6,0 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 12 | | | 10 | | 1,2 | 1,0 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | | 2,7 | | | 2,7 | | 0,27 | 0,27 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 14,27 | | | 10,7 | | 1,43 | 1,07 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 13,38 | | | 10,7 | | 1,34 | 1,07 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 3,3 | | | 3,3 | | 0,33 | 0,33 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,002 | 0,002 | | |
| ЗЕЛЕНЬ | | | | | | | | | | | | | 5,01 | | | 4 | | 0,501 | 0,4 | | |
| **Масса тушеного мяса** | | | | | | | | | | | | |  | | | **60** | |  |  | | |
| **Масса гарнира** | | | | | | | | | | | | |  | | | **140** | |  |  | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,17 | |  | В1, мг | | 0,41 | |  | Са, мг | | | 35,18 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 15,35 | |  | С, мг | | 1,01 | |  | Mg, мг | | | 51,15 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 35,18 | |  | А, мг | | 0,48 | |  | Р, мг | | | 220,45 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 328,01 | |  | E, мг | | 2,48 | |  | Fе, мг | | | 2,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,00 | |  | К, мг | | | 416,99 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,15 | |  | I, мкг | | | 9,18 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,09 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассированные или припущенные с томатной пастой , морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25—40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Посыпанной мелкорубленной зеленью. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.  Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.  Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.  Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.  Запах: мяса с ароматом риса и овощей. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова