



**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Плов из птицы

**Номер рецептуры:** 492

**Наименование сборника рецептов:** Сборник Лапшиной

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г  |
| Курица 1 категории потрошенная       | 148,3                         | 131/94,1* |
| Масса отварной мякоти птицы без кожи |                               | 60        |
| Масло сливочное или растительное     | 7,9                           | 7,9       |
| Лук репчатый                         | 15,8                          | 7,9       |
| Морковь                              | 9,9                           | 7,9       |
| Крупа рисовая                        | 34,9                          | 34,9      |
| Бульон для риса                      | 74,1                          | 74,1      |
| Соль йодированная                    | 1                             | 1         |
| Масса готового риса с овощами        |                               | 140       |
| <b>Выход блюда</b>                   |                               | 200       |

\* В числителе – масса тушек кур до варки, в знаменателе – масса тушек вареных кур.

| Химический состав данного блюда |       |       |                         |                      |      |              |      |      |
|---------------------------------|-------|-------|-------------------------|----------------------|------|--------------|------|------|
| Пищевые вещества                |       |       |                         | Минер., вещества, мг |      | Витамины, мг |      |      |
| Б                               | Ж     | У     | энергет. ценность, ккал | Са                   | Fe   | В1           | В2   | С    |
| 17,28                           | 14,12 | 27,20 | 305                     | 24,53                | 1,17 | 0,16         | 0,06 | 0,33 |

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

При отпуске плов укладывают в тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур.

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

Температура подачи 65С.

**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.