

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

_____ В.А.Средняк

Технологическая карта: №36

Наименование изделия: : **Плов из птицы**

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Куры	100	70
Масло сливочное	4	4
Рис	25	50
Лук	15	12
Морковь	15	12
Масло растительное	2	2
Выход: 150г		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
8,0	7,39	13,38	152	0,2

Технология приготовления: подготовленные тушки, варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей.

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно.

Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса-мягкая, риса- мягкая

Цвет: мяса-серый, риса и овощей- от светло до темно-оранжевого

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса птицы, риса и овощей