



Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Плов с курицей»

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Птица охлажденная	120	150	83	104
Масло растительное	4	5	4	5
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,6	8,6
Крупа рисовая	30	35	30	35
Вода	63	74	63	74
<b>ВЫХОД</b>			163	195

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	15,70	28,43	323,00	0,44
12,00	18,48	33,45	380,00	0,51

*Технология приготовления:*

Отделяют мясо курицы от кости, нарезают кусочками, опускают в котел, варят в течение 1 часа, овощи шинкуют, пассируют. Мясо курицы и овощи заливают водой (2,1 на 1 кг крупы), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

*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