

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген.директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Р.А.Дрыженков



Технологическая карта .
«Плов из птицы»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М. Дели принт, 2012 г, рецепт №304 стр 271.

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Цыплята-бройлерные	187	138	249	184
Масса отварной птицы	-	60	-	80
Масло сливочное	6	6	8	8
Морковь	16	13	16	13
Лук репчатый	8	7	11	9
Томатная паста	-	-	2,8	2,8
Крупа рисовая	35	35	46	46
Масса готового риса с овощами	-	100	-	130
Выход :	-	160	-	210

Технология приготовления.

Подготовленные тушки птицы 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. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Требования к качеству.

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

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

Консистенция : мяса мягкая, риса-мягкая.

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса, риса и овощей.

160 гр

Пищевая и энергетич ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 15,12	В1-0,04	Са- 33,7
Ж-12,76	В2-0,09	Fe- 1,57
У- 26,76	С- 0,41	
Э.Ц- 282 ккал		

180 гр

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 20,3	В1-0,06	Са- 45,1
Ж-17	В2-0,12	Fe- 2,19
У- 35,69	С- 1,01	
Э.Ц- 377 ккал		

Руководитель производства



Сапрыкина М.А