



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	175,71	123	17,57	12,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,7	10,7	1,07	1,07
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,7	1,2	1,07
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
КРУПА РИСОВАЯ	38	37,62	3,8	3,76
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	50,14	А, мг	0,29	Fe, мг	15,96
Белки, г	22,80	В1, мг	0,11	Mg, мг	49,21
Жиры, г	18,30	С, мг	14,63	Ca, мг	49,21
Энергетическая ценность, ккал	647,18	Е, мг	5,85	P, мг	250,04
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Птицу рубят на порции (по 1-2 шт на порцию), посыпав солью, добавляют к пассерованным овощам и тушат до полуготовности птицы. Заливают горячей водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.