**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из птицы «Золотой петушок»**

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

блюд кулинарных изделий для питания детей

дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016,

стр. 271

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1-3 года | | 3-7 лет | |
| Расход сырья и полуфабриката | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Грудка куриная | 49,45 | 41 | 98,91 | 82 |
| **Масса отварной птицы** | **-** | **25** | **-** | **50** |
| Масло растительное на обжарку мякоти птицы | 5,3 | 5,3 | 5,3 | 5,3 |
| Масло сливочное | 3,65 | 3,65 | 5,48 | 5,48 |
| Морковь до 1-го января | 9,4 | 7,5 | 14,1 | 11,25 |
| \*\*\* с 1-го января | 10,00 | 7,5 | 15,00 | 11,25 |
| Лук репчатый | 9 | 7,5 | 13,5 | 11,25 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Соль | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 |
| Крупа рисовая | 35 | 35 | 52,5 | 52,5 |
| Масса готового риса с овощами | - | 100 | - | 150 |
| Выход: | - | 25/100 | - | 50/150 |
|  |  |  |  |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г. | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Fe | B1 | В2 | С |
| 25/100 | 13,14 | 8,13 | 26,86 | 133,15 | 26,71 | 0,96 | 0,04 | 0,06 | 2,27 |
| 50/150 | 24,87 | 14,74 | 40,39 | 293,73 | 38,59 | 1,42 | 0,06 | 0,08 | 3,41 |

Технология приготовления

Подготовленные тушки, окорочка 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 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

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 или кролика риса и овощей