

Технологическая карта № **T1630**

Номер рецептуры: T1630

Наименование блюда : ****Плов "ВОСТОРГ"**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	88	76.86	88	76.56	88	76.86	88	76.56
Морковь	15	11	19	15	15	11	19	15
Масло сливочное	2	2	3	3	2	2	3	3
Лук репчатый	15	12	18	15	15	12	18	15
Рис круглозерный	25	25	35	35	25	25	35	35
Соль йодированная	1	1	1	1	1	1	1	1
Масло растительное	2	2	3	3	2	2	3	3
В Ы Х О Д	170		200		170		170	

Технология приготовления:

Мясо зачищают и варят крупным куском 1 — 1,5 кг до полуготовности. Охлаждают и нарезают кубиками массой 10— 15 г. Добавляют пассированную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный на растительном масле лук, горячий бульон согласно расчету по рецептуре с учетом того, что в крупе при промывании остается вода в количестве 15 % от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5— 10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в пароконвектомате при температуре 160-180 °С в течение 30 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: плов уложен горкой, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, риса - мягкая, слегка упругая.

Цвет: мяса - серый, риса - белый.

Вкус: в меру соленый, свойственный отварной говядине и рису.

Запах: говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах пригоревшего риса и мяса.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	170	0.33	3.48	1.77	39.73	10.85	0.21	0.01	0.01	1.75
Детсад	200	0.43	5.22	2.3	57.89	13.1	0.26	0.02	0.02	2.25
ГКП	170	0.33	3.48	1.77	39.73	10.85	0.21	0.01	0.01	1.75
*Сотруд	170	0.43	5.22	2.3	57.89	13.1	0.26	0.02	0.02	2.25

Источники, используемые при составлении: