

Технологическая карта № Т1630С

Номер рецептуры: Т1630С

Наименование блюда : **25-Плов "ВОСТОРГ" из отварной свинины**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина	85	72	100	85.2				
Морковь	15	12	19	15				
Масло сливочное	2	2	3	3				
Лук репчатый	15	12	18	15				
Рис круглозерный	32	32	40	40				
Соль йодированная	2	2	3	3				
Масло растительное	2	2	3	3				
Вода	80	80	90	90				
В ы х о д	170		200					

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, 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 полуготовности, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 °С в течение 30 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Срок реализации не более трех часов с момента приготовления. Температура подачи -65 °с.

Показатели качества и безопасности Требования к качеству:

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 свинины и рису.

Запах: свинины , 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	0.34	3.48	1.84	40.07	14.8	0.24	0.01	0.01	1.8
Детсад	200	0.43	5.22	2.3	57.89	20.46	0.32	0.02	0.02	2.25

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура