**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы или кролика

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Курица | 106 | 72 |
| Или цыпленок | 104 72 | |
| Или бройлер-цыпленок | 96 68 | |
| Или куриные окорочка | 76 68 | |
| Или индейка | 93 68 | |
| Или кролик | 70 67 | |
| Масло растительное | 7 7 | |
| Лук репчатый | 8 7 | |
| Морковь | 10 8 | |
| Томатное пюре | 5 5 | |
| Крупа рисовая | 35 35 | |
| Масса тушенной птицы | - 50 | |
| Масса готового риса с овощами | - 100 | |
| Выход: | - 150 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал |
| 150 | 12,71 | 7,85 | 26,8 | 228,69 |

***Технология приготовления:***

*Птицу или кролика рубят на порции, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные ,мелко нарезанные морковь и лук. Томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть , затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с плавом ставят на 30-40 мин. В жарочный шкаф.*

*При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.*

***Требования к качеству:***

*Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика , рис рассыпчатый.*

*Консистенция: мяса-мягкая, риса- мягкая.*

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

*Вкус: специфический для тушенного мяса, риса и пассированных овощей , умеренно соленый.*

*Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.*