



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23

О.Г. Дремлюженко

Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Плов по-купечески с мясом птицы»

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Цыпленок-бройлер (охлажденный)	100	69	120	89
Масло сливочное	4	4	4	4
Масло растительное	2	2	2	2
Морковь	20	15	20	15
Лук репчатый	15	11	15	11
Крупа гречневая	30	30	40	40
ВЫХОД:		150,0		180,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
20,3	17,0	35,69	377	0,06	1,01	48	45,1	199,3	47,5	2,19

Технология приготовления: Овощи перебирают, отбрасывают загнившие, побитые экземпляры, затем тщательно промывают под проточной водой от земли и песка, после чего очищают. При очистке овощей снимают кожу тонким слоем, так как верхний слой более богат витаминами. После очистки овощи повторно промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дурилагов, сеток. Овощи очищают непосредственно перед их употреблением. Нарезанные овощи должны сразу же подвергаться тепловой обработке, иначе в них происходит разрушение витаминов, потеря минеральных солей, крахмала, т.е. снижение пищевой ценности. Морковь и репчатый лук мелко шинкуют и припускают на растительном масле. Подготовленные тушки цыплят варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в кастрюлю, добавляют пассированные овощи заливают водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую гречневую крупу, сливочное масло и доводят до кипения и варят 30-40 минут до готовности. За 10-15 минут до окончания варки кладут соль. Отпускают равномерно распределяя мясо птицы вместе с гречневой крупой и овощами.

Температура подачи: 65±5°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо – протушено, не подгорело, крупа гречневая - рассыпчатая

Консистенция: мяса и крупы гречневой - мягкая

Цвет: мяса – серый, гречневой крупы и овощей - от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус: тушеного мяса, крупы гречневой и овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.