



Утверждаю
 Директор ОАО «Комбинат
 школьного питания»
 Л.В. Наровская
 «14» «12» 2022г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 454
 на кулинарную продукцию

РИЗОТТО «МОЗАИКА»

Дата введения: 14.12.2022 г.

СТБ 1210-2010
1.РЕЦЕПТУРА:

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (г, мл)	
	БРУТТО	НЕТТО
Филе птицы охлажденное	68	68
Масло растительное	7,5	7,5
Крупа рисовая	35	35
Лук репчатый	9	7,5
Морковь до 01.01. с 01.01.	9 9,5	7,5
Масло растительное или сливочное	7,5	7,5
Горошек консервированный	23,1	15
Кукуруза консервированная или перец сладкий	25 20	15 15
Куркума	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5
Масса тушеной птицы	-	50
Масса готового риса с овощами	-	120
Выход готовой продукции	50/120	

2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде и мелко шинкуют. Консервированный зеленый горошек и кукурузу промывают и ошпаривают кипятком. Перец сладкий промывают, удаляют плодоножку вместе с семенами, повторно промывают и нарезают кубиками.

В разогретое до температуры 130-140°C масло закладывают нарезанные лук и морковь слоем 5-7 см и пассеруют. Продолжительность пассерования лука - 5-8 минут, моркови 8-10 минут.

Филе птицы промывают холодной проточной водой, нарезают кусочками по 20-25г и обжаривают до образования корочки, добавляют соль, пассерованные овощи, заливают горячей водой из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши и дают закипеть, кладут предварительно перебранную и промытую в теплой, а затем горячей воде рисовую крупу, добавляют куркуму и варят до загустения (поглощения рисом жидкости). Затем добавляют консервированный горошек, консервированную кукурузу или перец сладкий. Посуду с ризотто плотно закрывают крышкой и доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 20 – 30 минут или ставят в жарочный шкаф на 20-30 минут и доводят до готовности.

Блюдо может отпускаться выходом 75/180г.

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:

внешний вид - кусочки мяса с пассерованными морковью, луком и рисовой крупой, зерна риса полностью набухшие, в основном сохранившие форму;

цвет – от светло-желтого до светло-оранжевого;

вкус, запах – характерный для тушеной птицы, рисовой крупы и овощей;

консистенция – птицы - мягкая, плотная, овощей – мягкая, риса - рассыпчатая.

4. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ НА 100г БЛЮДА:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж (ккал)
9,2	7,7	16,3	649кДж (155ккал)

Л.В. Наровская

Пускова К.К.