



Утверждаю  
Управляющий  
государственным учреждением  
«Центр по обеспечению деятельности  
бюджетных организаций г. Бреста»  
Г. В. Чернова

17.11.2025

**Технологическая карта  
Пилав из булгура (с индейкой)**

наименование кулинарного изделия

по СТБ (ГОСТ. ТУ) 1210-2010  
номер ТИПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Индейка потрошенная 1 категории	112,0	66,0
Или филе индейки	67,5	66,0
Булгур	40,8	40,8
Лук репчатый	7	6
Томатная паста	9	9
Морковь	19	15
Масло подсолнечное	6	6
Соль	1,5	1,5
Вода	60,8	60,8
<b>Выход готовой продукции:</b>	<b>50/120</b>	

\* Согласно контрольной проработки

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Тушки индейки размораживают в мясо - рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре (не более 6 часов) или холодильнике +2...+6 не более 48 часов, удаляют две трети кожи шеи, крылья - по локтевой сустав, промывают холодной водой. Тушку разделяют, отделяя мякоть от костей и кожи, нарезают на куски. (Филе индейки размораживают в мясо - рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре (не выше +18 °С) или холодильнике +2...+6 не более 48 часов, промывают холодной водой и нарезают на куски).

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

Лук шинкуют, морковь нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Морковь и лук пассеруют на сковороде, разогретой до температуры +130...+140 °С с маслом растительным закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше +110 °С, продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут, в конце добавляют томатную пасту и продолжают пассеровать еще 5-6 минут.

Нарезанное мясо солят, обжаривают. Обжаренные овощи и мясо кладут в посуду слоями, добавляют воду и тушат 20-30 минут, затем всыпают перебранный и промытый в теплой воде (несколько раз) булгур, тушат при закрытой крышке в течении 20-35 минут (не перемешивая). За 3-5 минут до готовности перемешивают.

Оптимальная температура подачи +50 С.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на её основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**внешний вид** - на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены, их нарезка соответствует технологии приготовления. Набор овощей и их соотношение соблюдены;

**цвет** - жидкой части - от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком; блесок масла - оранжевый, овощей - характерный для их вида;

**вкус** - с ярко выраженным вкусом булгура; **запах** - пассерованных овощей и мяса;

**консистенция** - овощей — мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности блюда:**

Пилав из булгура (с индейкой)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
	19,7	22,3	30,1	290,0

Начальник отдела по организации питания

А. Н. Свитич