

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОАО «Комбинат
школьного питания»
О.В. Кротова
2024г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №559

Плов «Здоровье»

наименование кулинарной продукции

СТБ 1210-2010

1. **Рецептура:фирменное.Акт контрольной проработки 1.03.2024г.**

Наименование сырья	1 вариант				2 вариант	
	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)		Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)	
	Брутто	Нетто				
Филе цыплят-бройлеров охлажденное	68	68	34	34	68	68
Филе цыплят-бройлеров замороженное	.*	68	.*	34	.*	68
Крупа пшеничная булгур	33	33	33	33	33	33
Лук репчатый	5,8	5	5,8	5	5,8	5
Морковь до 01.01	15,8	12,5	15,8	12,5	11,5	9
с 01.01	16,7	12,5	16,7	12,5	12	9
Масло растительное или сливочное	5	5	5	5	5	5
Томатное пюре	-	-	-	-	7	7
Вода	80	80	80	80	80	80
Соль	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Куркума	0,3	0,3	0,3	0,3	-	-
Масса тушеного мяса:	50		25		50	
Масса гарнира:	100		100		100	
Выход готовой продукции:	50/100		25/100		50/100	

* - согласно акта контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе птицы промывают холодной проточной водой, замороженное филе предварительно размораживают на воздухе, нарезают кусочки массой 20-30 г. Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Морковь

нарезают соломкой, лук шинкуют. Овощи пассеруют: в разогретое до t 130-140°C масло закладывают нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруют при t не выше 110°C. Продолжительность пассерования лука 5-8 мин, моркови 10-15 минут. В конце добавляют куркуму или томатное пюре и пассеруют еще 5-6 минут.

Нарезанное филе птицы солят, обжаривают, добавляют пассерованные лук и морковь, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают перебранный, промытый в теплой, а затем в горячей воде булгур и варят до полуготовности. После того, как булгур впитает жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают в жарочный шкаф при температуре 200-210°C на 20-30 минут или в пароконвектомат при режиме: конвекция + пар, температура 150°C, время 15-25 минут, влажность 60%.

Блюдо можно отпускать выходом 25/100, 75/150 г.,

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Плов подают, равномерно распределяя филе вместе с крупой и овощами. Оптимальная температура подачи блюда +65 С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид - тушеные с пассерованными луком, морковью и томатным пюре или куркумой кусочки предварительно обжаренного филе равномерно распределены в рассыпчатом булгуре, зерна, которого полностью набухшие, сохранившие форму.

цвет - филе – светло – серый, булгура – бежевый со слабым желтоватым или оранжевым оттенком,

вкус, запах - характерный для тушеного филе птицы, крупы с привкусом и ароматом овощей и томатного пюре или куркумы;

консистенция - филе - мягкая, плотная, булгура – мягкая, плотная, овощей – мягкая

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж /ккал
блюда	18,91	7,25	26,65	1040,13/248,43
на 100г изделия	12,61	4,83	17,77	693,42/165,62

Е.В.Сурина