

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В.Лукашевич

«14» 12 2022 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Плов «Домашний»

по СТБ 1210-2010

Дата введения «14» 12 2022 г

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г				Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г			
	1 вариант		2 вариант		1 вариант		2 вариант	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров мороженное	58,33*	56	58,33*	56	72,92*	70	72,92*	70
или филе цыплят-бройлеров охлажденное	56	56	56	56	70	70	70	70
Крупа рисовая (рис пропаренный или шлифованный)	34	34	34	34	40,8	40,8	40,8	40,8
Лук репчатый	5,95	5	5,95	5	7,14	6	7,14	6
или лук репчатый очищенный п/ф	5	5	5	5	6	6	6	6
Морковь до 01.01 с 01.01	15,62 16,67	12,5	9,37 10	7,5	18,75 20	15	11,25 12	9
или морковь очищенная п/ф	12,5	12,5	7,5	7,5	15	15	9	9
Масло растительное	5	5	5	5	6	6	6	6
Томатная паста	-	-	3	3	-	-	3,6	3,6
Вода	80	80	80	80	96	96	96	96
Соль	1,1	1,1	1,1	1,1	1,3	1,3	1,3	1,3
Масса тушеного мяса	-	40	-	40	-	50	-	50
Масса гарнира	-	100	-	100	-	120	-	120
Выход готовой продукции	-	40/100	-	40/100	-	50/120	-	50/120

* - согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской тары, при необходимости, размораживают, промывают холодной проточной водой, нарезают кусочками по 20-30 г.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают проточной водой (полуфабрикат лука репчатого очищенного промывают проточной водой). Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают (полуфабрикат моркови, очищенной промывают проточной водой). Морковь нарезают соломкой, лук шинкуют.

Овощи пассеруют вместе или по отдельности, для чего их кладут на сковороду с маслом растительным, разогретым до температуры 130-140°C, слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110°C. Лук пассеруют в течение 5-8 минут, морковь 10-15 минут. В конце пассерования овощей добавляют томатную пасту, пассеруют еще 5-6 минут.

Нарезанное филе цыплят-бройлеров солят, обжаривают, добавляют пассерованные с томатной пастой лук и морковь, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают перебранный, промытый в теплой, а затем горячей воде рис, доводят до полуготовности. После того, как рис впитает жидкость, посуду закрывают крышкой и оставляют на упревание на 20-30 минут при минимальном нагреве теплового оборудования. Допускается приготовление плова в электрической сковороде. Плов подают, равномерно распределяя филе цыплят-бройлеров вместе с рисом и овощами.

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

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

внешний вид – тушеные с пассерованным луком, морковью и томатом (или без него) кусочки предварительно обжаренного филе цыплят-бройлеров равномерно распределены в рассыпчатом рисе, зерна которого полностью набухшие, сохранившие форму;

цвет – филе – светло-серый, риса – белый со слабым желтоватым оттенком, при приготовлении с томатом – с оранжевым оттенком;


вкус и запах – характерный для тушеного филе цыплят-бройлеров, риса с ароматом и привкусом пассерованных овощей и томата (или без него);

консистенция – мягкая, плотная, сочная, риса – мягкая, плотная, овощей - мягкая.

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой ценности в 100 г:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кдж
1 вариант	11,0	4,0	17,0	147/ 615
2 вариант	11,1	4,0	17,1	148/ 619


подпись разработчика

инженер-технолог Л.А. Ромашкевич
расшифровка подписи

