

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КУП «Комбинат школьного питания»

А.М. Рябкова

14.02.2023г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

на кулинарную продукцию

Ризотто с мясом птицы

(наименование кулинарной продукции)

По СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_ СТБ 1210-2010 (фирменная кулинарная продукция № 312)

(Номер ТНПА на данную кулинарную продукцию)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г	
	Брутто	Нетто
Мясо птицы (грудка цыпленка-бройлера) <sup>1</sup>	согл. акта контр. проработки	82,2
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	2,5	2,5
Масса жаренного мяса	-	60
Крупа рисовая	40,8	40,8
Лук репчатый	7	6
Морковь до 01.01	11,5	9
с 01.01	12	
Масло сливочное	4,0	4,0
Кукуруза консервированная	согласно ТНПА на конс. продукцию	9,0 <sup>2</sup>
Вода	96	96
Соль	1,5	1,5
Сыр	20,0	20,0
Масса гарнира		120
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>60/120/20</b>	

<sup>1</sup> – для приготовления блюда могут использоваться любые части цыпленка-бройлера.<sup>2</sup> – масса плотной части продукта (без учета маринада, рассола, отвара).**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции**

Кукурузу консервированную промывают, бланшируют в течении 3-5 минут в кипящей воде, воду сливают.

Морковь промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, нарезают кубиками (5-7 мм). Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают, шинкуют.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры +130..+140 °С масло закладываются нарезанные овощи слоем 5-7 см и пассеруются при температуре не выше +110 °С. Продолжительность пассерования лука 5-8 минут, моркови 10-15 минут. В конце пассерования овощи соединяют, к ним добавляют подготовленную (бланшированную) консервированную кукурузу и оставляют при заданной температуре ещё на 5-6 минут.

Сыр нарезают мелкими кубиками (до 5мм), или натирают на крупной терке.

Птицу (или полуфабрикат из мяса птицы) размораживают, согласно инструкции по размораживанию мяса птицы промывают, разделяют на филе – мякоть без кожи, нарезают на кусочки по 20-30 г. Нарезанное кусочками мясо птицы солят, жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250..+280 °С в течении 20-25 минут. Готовое мясо птицы заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают перебранный, промытый в тёплой, а затем в горячей воде рис и варят до полуготовности риса (20-30 минут), добавляют подготовленные пассерованные овощи. После того, как рис впитает жидкость, посуду закрывают крышкой и доваривают при кипении и слабом нагреве 20-40 минут. Доведенное до готовности блюдо перемешивают. Подают порционно. Во время подачи ризотто посыпают сыром. В качестве сложного гарнира можно использовать свежие или консервированные овощи, добавить зелень, соответственно увеличив выход блюда.

Оптимальная температура подачи блюда +65 °С.

Данная рецептура является базовой, на ее основе можно сделать пересчет на необходимый выход блюда.

Для приготовления блюда могут использоваться любые части цыпленка-бройлера.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям****Внешний вид:** тушеные с пассерованным луком, морковью кусочки предварительно обжаренного мяса равномерно распределены в рисе, зёрна которого полностью набухли, сверху посыпан сыром**Цвет:** мяса – светло-коричневый с золотистым оттенком, риса – белый, цвет пассерованных овощей сохранен.**Вкус и запах:** характерный для тушеного мяса, риса с ароматом и привкусом пассерованных овощей.**Консистенция:** мяса – мягкая, плотная, сочная; риса – мягкая, плотная; овощей – мягкая.**4. Срок годности и условия хранения**

Хранится не более 3-х часов при температуре подачи +65 °С на мармите или горячей плите.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г блюда**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность кКал/кДж
12,8	5,8	14,4	161,6/678,2