

ИП Маковецкая Т.Г.

наименование организации или предприятия

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы**

**Номер рецептуры: 492**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах  
Министерство экономического развития и торговли РФ, 2004г. Издательство «Хлебпродинформ» под общей редакцией В.Т.Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Птица (Цыпленок-бройлер)	128	92	12,8	9,2
Масло растительное	10,6	10,6	1,06	1,06
Лук репчатый	12	10,6	1,2	1,06
Морковь	13,3	10,6	1,33	1,06
Крупа рисовая или пшено	47	47	4,7	4,7
Соль	1	1	0,1	0,1
<b>Масса тушеной птицы</b>	-	<b>67</b>	6,7	6,7
<b>Масса готового риса с овощами</b>	-	<b>133</b>		
<b>Выход</b>		<b>200</b>		20,0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	11,36	Ca (мг):	49,17
Жиры (г):	17,08	Mg (мг):	25,8
Углеводы (г):	30,04	Fe (мг):	1,35
Эн.ценность (ккал):	319,32	C (мг):	7,2

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют воду и тушат до готовности.

Мелко нарезанные морковь и лук пассируют, заливают полученным после тушения птицы бульоном и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши). Затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

Подавать готовый рис с кусочками птицы вместе.

ИП Маковецкая Т.Г. 

Разработчик Лысенко И.И.

