

*Блюда*

*из кур*

Технологическая карта № **Д07КЛ19**

Наименование изделия: **Плов из курицы**

Номер рецептуры: **130**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
куриное филе	86,36	76
масло растительное	3	3
лук репчатый, отходность (16%)	9,5	8
крупа рисовая	35	35
масло растительное	8	8
томат паста	2	2
<b>Выход:</b>		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
14,2	18,4	23,7	320	15,24	1,28	0,05	0,07	0,5

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассируют. Крупу рисовую перебирают, промывают теплой (40°C), а затем горячей водой (60-70°C). Филе курицы нарезают укладывают в посуду и тушат, посыпав солью. Добавляют подготовленные овощи, заливают горячим бульоном и дают закипеть (2, 1л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф. Температура подачи 65С\*. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый. горкой, сверху – кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, Цвет птицы – светло- кремовый с золотистым оттенком, риса – светло- о  
 Вкус, запах – характерный для тушеной птицы с рисом;  
 Консистенция птицы – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.

Технологическая карта № **Д07КЛ19**

Наименование изделия: **Плов из курицы**

Номер рецептуры: **130**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт,рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
куриное филе	103,632	91,2
масло растительное	3,6	3,6
лук репчатый, отходность (16%)	11,4	9,6
крупа рисовая	42	42
масло растительное	9,6	9,6
томат паста	2,4	2,4
<b>Выход:</b>		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
17,04	22,08	28,44	384	18,29	1,54	0,06	0,08	0,6

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассируют. Крупу рисовую перебирают, промывают теплой (40°C), а затем горячей водой (60-70°C). Филе курицы нарезают укладывают в посуду и тушат, посыпав солью. Добавляют подготовленные овощи, заливают горячим бульоном и дают закипеть (2, 1л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения.

После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф. Температура подачи 65С\*. Срок реализации с момента приготовления не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый, горкой, сверху – кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, Цвет птицы – светло- кремовый с золотистым оттенком, риса – светло- о  
Вкус, запах – характерный для тушеной птицы с рисом;  
Консистенция птицы – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.

Технологическая карта № **Д07ЖС19**

Наименование изделия: **Куриное филе, тушенное с овощами**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
куриное филе	36,6	36
лук репчатый, отходность (16%)	5,714	4,8
морковь, с сентября (20%)	11,25	9
с января (25%)	12	9
масло растительное	1,8	1,8
масло сливочное	1,2	1,2
<b>Выход:</b>		30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Са	Fe	В1	В2	С
6,81	8,78	1,12	111	96	0,42	0,02	0,05	0,23

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные куски куриного филе, нарезают мелкими кусочками и тушат, соединяют с пассерованными овощами, тушат до готовности. Температура подачи не ниже 65С\*. Срок реализации с момента приготовления не более 3 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – филе курицы и овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны в соусе.  
 Цвет – филе курицы на разрезе белый;  
 Вкус и запах – соответствует набору продуктов.  
 Консистенция – курицы и овощей – мягкая, риса - рассыпчатая

Технологическая карта № **Д07ЖС19**

Наименование изделия: **Куриное филе, тушенное с овощами**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
куриное филе	61	60
лук репчатый, отходность (16%)	9,524	8
морковь, с сентября (20%)	18,75	15
с января (25%)	20	15
масло растительное	3	3
масло сливочное	2	2
<b>Выход:</b>		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
11,35	14,63	1,87	185	160	0,7	0,04	0,09	0,38

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные куски куриного филе, нарезают мелкими кусочками и тушат, соединяют с пассерованными овощами, тушат до готовности. Температура подачи не ниже 65С\*. Срок реализации с момента приготовления не более 3 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид – филе курицы и овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны в соусе.

Цвет – филе курицы на разрезе белый;

Вкус и запах – соответствует набору продуктов.

Консистенция – курицы и овощей – мягкая, риса - рассыпчатая