

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

## Плов из отварной птицы



### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Плов из отварной птицы вырабатываемое объектом общественного питания.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	Б	Ж	У	
Курица 1 категории потрошенная	207,5	184/132*				
Масса отварной мякоти птицы без кожи		70				
Масло сливочное	11	11				
или растительное	11	11				
Лук репчатый	22	11				
Морковь	14	11				
Крупа рисовая	49	49				
Бульон для риса	104	104				
Масса готового риса с овощами		140				
ИТОГО			37,2	45,33	41,05	747,09

#### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности при умеренном нагреве в течение 35—40 мин (на водяной бане).

При отпуске плов укладывают в тарелку горкой так, чтобы сверху была отварная мякоть кур.

При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15 % от массы риса.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01  
Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Температура подачи — 65 °С.

#### **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

##### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Птица нарезана кубиками, морковь, лук — соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах пригоревших мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

##### **6.2 Микробиологические и физико-химические показатели**

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011