**Плов с курицей**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4  Плов с курицей***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

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

1. **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 сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция готовой продукции, г | |
| Брутто | Нетто |
| Бройлер-цыпленок | 50 | 35 |
| Масло растительное | 8 | 8 |
| Лук репчатый | 11 | 9 |
| Морковь | 16 | 13 |
| Крупа рисовая | 35 | 35 |
| **Выход готовой продукции** |  | **150** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассируют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают теплой (40°С), а затем горячей водой (60-70°С).**

**Птицу рубят на порции (по 1 куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. 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.**

**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.**

**Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65°С.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

* ***Внешний вид –* плов уложен горкой, сверху – кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;**
* ***Цвет* птицы *–* светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый;**
* ***Вкус, запах –* характерный для тушеной птицы с рисом и специями;**
* ***Консистенция* птицы *–* мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Б | Ж | У | ценность, ккал | B1 | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 17,3 | 15,84 | 17,70 | 283,45 | 0,08 | 10,1 | 0,22 | 4,38 | 36,6 | 36 | 186,6 | 11,95 |

**Инженер-технолог: О.Ф.Гончарова**