**Плов с курицей**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №  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 | | 100 порций готовой продукции, кг | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Курица потрошеная 1 сорта | 82 | 73 | 8,2 | 7,3 |
| или бройлер-цыпленок полупотрошеный 1 категории | 96 | 69 | 9,6 | 6,9 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Лук репчатый | 9 | 8 | 0,9 | 0,8 |
| Морковь до 01.01  с 01.01 | 10  11 | 8 | 1,00  1,10 | 0,8 |
| Крупа рисовая | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| **Масса тушеной птицы** | — | 50 | — | 5,00 |
| Масса готового риса с овощами | — | 100 | — | 10,0 |
| **Выход готовой продукции** |  | **150** |  | **15,00** |

**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.

После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф с температурой 250-280°С.

1. **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.

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)

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая  ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Б | Ж | У | B1 | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 17.8 | 13,7 | 27,32 | 304 | 0,08 | 10,1 | 0,22 | 4,38 | 36,6 | 36 | 186,6 | 11,95 |