

# *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    |                               | Ca                       | Fe   | B1           | B2   | C    |
| 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