

"Утверждаю"

руководитель предприятия

Чижикова Г.М.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Плов из курицы

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Плов из курицы, ТТК, вырабатываемое (ые, ый) в ПОП и в его филиалах.

2. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто, г	нетто, г	10 порций	100 порций	200 порций
Куры потрош. 1 кат. или бройлеры п/п	180,0	157,2	1572,0	15720,0	31440,0
Масло растительное	186,6	138,0	1380,0	13800,0	27600,0
Масло растительное	3,6	3,6	36,0	360,0	720,0
Масса готовой курицы		60,0	600,0	6000,0	12000,0
Лук репчатый	11,4	9,6	96,0	960,0	1920,0
Морковь до 1.01 или с 1.01	12,0	9,6	96,0	960,0	1920,0
Крупа рисовая	12,8	9,6	96,0	960,0	1920,0
Масло растительное	42,0	42,0	420,0	4200,0	8400,0
Масло растительное	9,6	9,6	96,0	960,0	1920,0
Томат-паста	2,3	2,3	23,0	230,0	460,0
Масса риса и овощей		120,0	1200,0	12000,0	24000,0
Выход готового блюда		180	1800	18000	36000

4. Технологический процесс

Подготовленные тушки курицы (см. ТК № 125) отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное или сливочное, томатную пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 мин. Плов можно готовить без томатной пасты.