Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 15:50:09

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 19/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Плов с мясом»**
Номер рецептуры: 322
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Мясо говядины	68	75	68	75
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	10	10	7,5	7,5
Лук репчатый	10	10	8,4	8,4
Крупа рисовая	30	40	30	40
Вода	6,3	8,4	6,3	8,4
ВЫХОД			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	13,86	30,09	285,00	0,38
13,00	16,63	35,11	342,00	0,46

Технология приготовления:
Нарезанное кусочками мясо тушат в течение 1-1,5 часа, овощи шинкуют, пассируют. Мясо и овощи заливают водой (2,1 на 1 кг крупы), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Требования к качеству:
Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый
Консистенция: мяса – мягкая, риса - мягкая
Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого
Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый
Запах: тушеного мяса, риса и овощей