



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №279

Наименование изделия: Плов из риса с курагой

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Крупа рисовая	28	28						
Вода	60	60						
Соль	0,25	0,25						
Масса каши рассыпчатой	-	78						
Масло сливочное	4	4						
Сахар – песок	4	4						
Курага	8	8						
Масса кураги размоченной	-	14,4						
Итого:			2,2	0,0	3,6	0,3	28,0	166

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,02	0,3	8	0,5

Выход: 100

Технология приготовления: Курагу промывают и распаривают в небольшом количестве воды. Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой, затем горячей воде, после стекания воды рис засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем рис соединяют с курагой, добавляют сахар – песок, масло сливочное, соль, перемешивают, накрывают крышкой и ставят в духовой шкаф на противень с водой для упревания на один час.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Плов рассыпчатый, с равномерно распределенным рисом и курагой. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается посторонние запахи и привкусы.