

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ  
«Детский сад №23» г. Усинска  
№102 от 28.02.2018 года

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

### Плов из говядины

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто,г	Нетто,г	Брутто, г	Нетто,г
	ясли		сад		Сад	
Говядина	66	48,6	88	65	97	71
Масса тушеного мяса	-	30	-	40	-	44
Морковь	19	15	25	20	27	22
Масло сливочное	6	6	8	8	8,8	8,8
Лук репчатый	7	6	10	8	10,5	8,8
Крупа рисовая	41	41	55	55	60	60
Вода	78	78	105	105	115	115
<b>Выход</b>		<b>150</b>		<b>200</b>		<b>220</b>

	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин, С мг
	белки	жиры	углеводы		
<b>150</b>	11,3	11,1	43,29	<b>264</b>	0,24
<b>200</b>	15,1	14,8	39,36	<b>352</b>	0,32
<b>220</b>	16,6	16,3	43,29	<b>387,2</b>	0,35

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо зачищают и варят кусками 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15г. вводят пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук. Добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до кипения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 мин.

**Температура подачи 65 °С.**

**Требования к качеству:** Консистенция-мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый. Цвет мяса-серый, риса-белый. Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.