

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций
Каменецкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций
Каменецкого района»

О. В. Кирилюк
«10» ДЕКАБРЯ 2025г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

1.Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Филе цыплёнка-бройлера замороженное	83,9*	82,2
Масло растительное	9	9
Лук репчатый	10,7	9
Морковь до 01.01	11,3	9
с 01.01	12	9
Томатная паста	0,8	0,8
Крупа рисовая	42	42
Соль	0,6	0,6
Куркума	0,3	0,3
Масса тушёной птицы	-	60,0
Масса готового риса с овощами	-	120,0
Выход готовой продукции	60/120	

* Определяется путём контрольной проработки (2%).

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Филе цыплят-бройлеров освобождают от потребительской упаковки, размораживают на воздухе при температуре 8-15 оС, промывают холодной проточной водой, нарезают кусочками массой 20-30 г, по 2-3 кусочка на порцию.

Морковь предварительно промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в холодной проточной воде, нарезают соломкой или натирают на тёрке.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде и мелко шинкуют.

Томатную пасту пассеруют с небольшим количеством масла при температуре 110оС в течение 5-6 минут.

Подготовленные кусочки филе птицы обжаривают, добавляют лук и морковь, обжаривают вместе 10-15 минут, добавляют томатную пасту, солят, заливают горячей водой из расчёта нормы воды для приготовления рассыпчатой каши и дают закипеть, кладут предварительно перебранную и промытую в тёплой, а затем горячей воде рисовую крупу и варят до загустения (поглощения рисом жидкости). За 5 минут до готовности в блюдо добавляют куркуму и тщательно перемешивают.

Блюдо можно готовить выходом 50/100 – 100/200.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – кусочки филе птицы, тушёные с рисовой крупой, овощами, томатной пастой. Зёрна риса полностью набухшие, в основном сохранившие форму;

цвет – оранжевый;

вкус, запах – характерный для тушёной птицы, овощей с рисовой крупой;

консистенция – птицы - плотная, мягкая, сочная, риса - рассыпчатая, овощей – мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
На 100 г блюда	11,9	5,2	17,0	163,2
Изделия	17,9	7,8	25,5	245,0

Начальник отдела по организации питания:



Г. Ф. Таруц