|  |  |
| --- | --- |
| «Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах»,Є. Клопотенко | *Гриф затвердження* |

Технологічна карта № *33*

Для пароконвектомату

Плов фруктовий

| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію,** *г* | **Хімічний склад,** *г* | **Енергетична цінність,** *ккал* | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **маса брутто** | **маса нетто** | **білки** | **жири** | **вуглеводи** |
| **Вікові групи,** *роки* |
| 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) | 1—3 | 3—4 | 4—6 (7) |
| МПЛ | Молоко 2,5%-вої жирності  | 57 | 57 | 62 | 57 | 57 | 62 | 1,60 | 1,60 | 1,74 | 1,43 | 1,43 | 1,55 | 2,68 | 2,68 | 2,91 | 29,64 | 29,64 | 32,24 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і аромат чисті, характерні свіжому молоку |
|  |  Вода | 20 | 20 | 27 | 20 | 20 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок |
|  | Крупа рисова | 19 | 19 | 20,5 | 19 | 19 | 20,5 | 1,33 | 1,33 | 1,44 | 0,19 | 0,19 | 0,21 | 13,64 | 13,64 | 14,72 | 62,7 | 62,7 | 67,65 | Колір, аромат характерні крупі рисовій, відсутній пліснявий, кислий, гіркий та інші сторонні аромати |
| МПЛ | Масло вершкове 72%-вої жирності | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 2,18 | 2,18 | 2,90 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 19,84 | 19,84 | 26,45 | Смак і аромат чисті, характерні, без сторонніх присмаків і ароматів; колір — від білого до світло-жовтого, консистенція щільна, однорідна |
|  | Цукор | 0 | 3,5 | 4 | 0 | 3,5 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3,49 | 3,99 | 0 | 13,27 | 15,16 | Солодкий, без сторонніх присмаків і ароматів; сипучий без грудочок; білий з блиском; розчинність у рідині повна  |
|  | Яблука свіжі | 17 | 17 | 18,5 | 15 | 15 | 16 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 1,56 | 1,56 | 1,66 | 6,75 | 6,75 | 7,20 | Плоди, за формою й забарвленням характерні цьому сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без пошкоджень шкірочки плоду |
|  | Чорнослив | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 0,19 | 0,19 | 0,19 | 0 | 0 | 0 | 4,55 | 4,55 | 4,55 | 17,50 | 17,50 | 17,50 | Має характерний смак та аромат, без сторонніх присмаків та запахів; без ознак плісняви і спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками |
|  | Родзинки | 5 | 5 | 6 | 5 | 5 | 6 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0 | 0 | 0 | 0,19 | 0,19 | 0,22 | 0,95 | 0,95 | 1,14 | Мають характерний смак та аромат, без сторонніх присмаків та запахів; без ознак плісняви і спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками |
|  | Сіль | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; розчинність у рідині повна |
|  | **Вихід страви** | — | — | — | **92** | **95** | **103** | **3,26** | **3,26** | **3,54** | **3,85** | **3,85** | **4,72** | **22,65** | **26,14** | **28,10** | **137,38** | **150,65** | **167,34** |  |

**Технологія приготування**

Яблука помиті очищають від шкірки, видаляють насіннєву камеру та нарізають кубиками. Крупу рисову промивають під холодною водою.

У гастроємності (GN65, GN40) розігрівають масло вершкове (1—2 хв), додають підготовлену крупу рисову, ретельно перемішують, заливають гарячою водою, солять і варять до напівготовності протягом 15—20 хв за температури +160 °С, вологості 100%. Режим приготування — комбінований, ступеневий, конвекційний нагрів. Потім половину крупи рисової відбирають в окрему ємність, викладають зверху нарізані кубиками яблука, підготовлені сухофрукти, посипають цукром. Накривають рештою крупи рисової, заливають молоком та варять до готовності протягом 10—15 хв за температури +100 °С, вологості 100%. Режим — комбінований, ступеневий, пароконвекційний нагрів.

Подають на мілкій тарілці за температури +60 °С.

**Характеристика готової страви**

Зовнішній вигляд: шматочки сухофруктів, яблук, родзинок, які зберегли форму разом із кашою розсипчастою; на поверхні — блиски масла вершкового.

Колір: від білого до кремового зі шматочками темних сухофруктів.

Смак і запах: каші рисової розсипчастої з ароматом молока та масла вершкового. Кислувато-солодкий завдяки сухофруктам та яблукам.

Консистенція: рису — розсипчаста, сухофруктів та яблук — м’яка, ніжна.

Основні фізичні показники

**Маса страви:** 92 г ± 3%

 95 г ± 3%

103 г ± 3%

Посада, підпис, ім’я, ПРІЗВИЩЕ особи, яка склала карту

**Примітка.** Технологічні карти наведено з досвіду роботи закладу дошкільної освіти № 30, Вінниця.

.