

Бедро куриное отварное с рисом



Утверждаю
Руководитель предприятия



" 11 " 01 2001 г.

Технико-технологическая карта

Рис отварной
(наименование)

№ 511 (20042.)

№	Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.	Технология приготовления. Порядок оформления и подачи блюда.
1	Рис	54	54	Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Готовый рис промывают горячей кипяченой водой, заправляют маслом сливочным, прогревают.
2	Соль	3,2	3,2	
3	Вода	320,4	320,4	
4	Масло сливочное	6,8	6,8	

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

150

Органолептические показатели качества блюда (изделия)

Внешний вид _____
Консистенция _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля сухих веществ, %	36,9	
Массовая доля сахара, %	0	
Массовая доля жира, %	4,1	

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
2,4	3,6	23,4	135,4

Разработчики _____

Утверждаю
Руководитель предприятия

" 11 " 01 2007 г.



Технико-технологическая карта

Бедро куриное отварное
(наименование)

№ 487 (2004 г.)

№	Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.	Технология приготовления. Порядок оформления и подачи блюда.
1	Бедро куриное	126	126	Подготовленное бедро птицы кладут в горячую воду (2-2,5л на 1кг продукта), быстро доводят до кипения, нагрев уменьшают. С бульона снимают пену, добавляют соль, лук, варят при слабом кипении до готовности. Сваренные бедра вынимают из бульона, остужают и рубят на порции. □□
2	Соль, специи	3	3	
3	Лук репчатый	6	4	
				□□
				□□
				□□

Выход полуфабриката, г.

Выход готового изделия, г.

100

Органолептические показатели качества блюда (изделия)

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля сухих веществ, %	51,6	
Массовая доля сахара, %	0	
Массовая доля жира, %	23,2	

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
21,6	20,4	1,1	274,6

Разработчики _____