

Організація харчування Шевченківського району відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами) ДАБЛ-МЕНЮ



**Організація харчування Шевченківського району відповідно до
Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами)
ДАБЛ-МЕНЮ**



Технічний ліцей

Курячий шніцель

Філе куряче, панірувальні сухарі, яйце куряче, молоко, сіль йодована, борошно пшеничне, лимонний сік, перець чорний мелений, олія соняшникова на деко.

Шеф-кухар
Технічного ліцею
Шевченківського
району



Куряче стегно
в гірчичному соусі
з овочевим
салатом

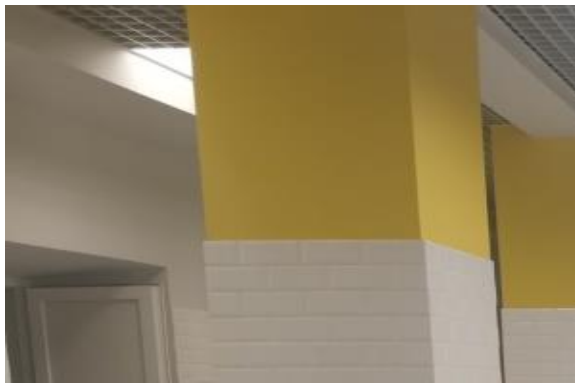
Стегно куряче без кістки зі шкірою, вода питна, сіль йодована, імбир сухий мелений, соус «Гірчиця»

Чорнюк Віра
Володимирівна

Спеціалізована школа І-ІІІ ступенів № 41 ім. З.К. Слюсаренка з поглибленим вивченням англійської мови



Спеціалізована школа І-ІІІ ступенів № 135 з поглибленим вивченням англійської мови



Ризото із зеленим горошком та твердим сиром



Технологічна карта страви

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КП "Школа-лицей"
Бонько М. В.
2023р.

Технологічна карта №
Ризото із зеленим горошком та твердим сиром

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г			Пом'якшувачі на 1 порцію, г								
		Всього	Березьк	Березьк (ветер.)	Березьк (ветер.)	Березьк (ветер.)	Березьк (ветер.)						
1	Крупа рисова	175	170	43,8	42,5	35,0	34,0	26,1	25,5	21,0	20,4	17,5	17,0
2	Цибуля ріпчаста	69,6	60	17,4	15,0	13,9	12,0	10,4	9,0	8,4	7,2	7,0	6,0
3	Часник свіжий	15	10	3,8	2,5	3,0	2,0	2,3	1,5	1,8	1,2	1,5	1,0
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	7,5	7,5	6,0	6,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
5	Смачний бульйон інф.	627	627	156,8	156,8	123,4	123,4	94,1	94,1	75,2	75,2	62,7	62,7
6	Горошок зелений (свіжоморожений)	100	100	25,0	25,0	20,0	20,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
7	Сир твердий	75	75	18,8	18,8	15,0	15,0	11,3	11,3	9,0	9,0	7,5	7,5
8	Сіль-йодована	3	3	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
9	Перець чорний мелотий	1	1	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
Вихід готової страви, г		1000	250	200	150	120	100	120	120	100	100	100	100

Харчові продукти і промислові сировини з яких виготовляється готів страва, відносяться до категорії чистих нормативно-правових актів України щодо інкасаційних актів та безпеки харчових продуктів, улавоків, маркування, трансфертування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену цибулю і часник поріжте дрібно. Розігрійте смачний бульйон або воду практично до кипіння та тримайте на плиті на мінімальному вогні.
Пасеруйте цибулю і часник у олії протягом 2-3 хв. на середньому вогні, поки цибуля не стане прозорою. Додайте до нательні рис, добре перемішайте і смажте ще 1-2 хв.
Після цього поміжте додати у ризото гарячий смачний бульйон або воду. Продовжуйте піддавати рідину невеликими порціями через кожні 2-3 хвилини і постійно помішуйте. Рис повинен приготуватися до стану аль-денте, тобто залишатися трохи твердим всередині. На це може піти до 10-12 хв. Коли рис практично готовий, додайте замороженого зеленого горошку і добре перемішайте. Готуйте ще 2 хвилини.
У самому кінці приготування додайте тертий твердий сир, щоб він розплавився. Додайте сік і перець за смаком. Інconsistentного ризото повинно загустіти після вкляту саву.

Термін придатності до споживання на умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С