

Плов



- Разработчик:
- Мастер производственного обучения ГБПОУ АО «БИТ» высшей категории Малышева С. А.

Ингредиенты:

- Мясо
- Крупа рисовая
- Масло растительное
- Лук репчатый
- Морковь
- Томатное пюре

Нарезанное кусочками по 20-30 гр.
мясо посыпают солью и перцем.



В посуду наливают растительное
масло,



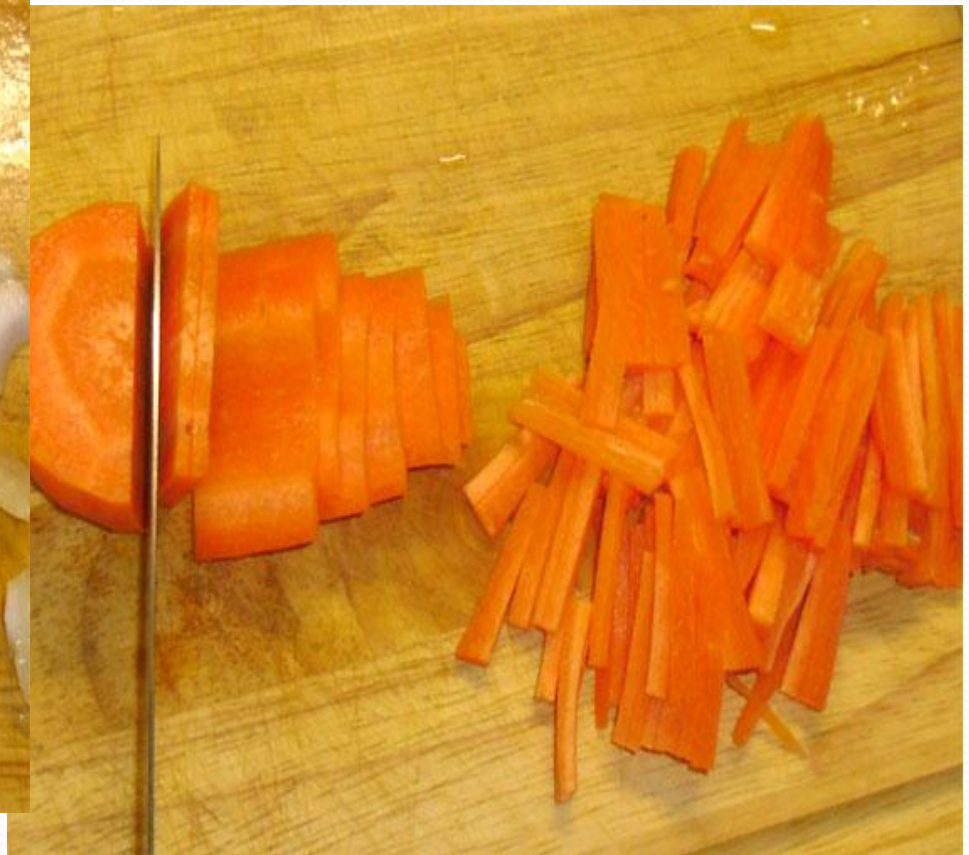
кладут мясо



и обжаривают.



Лук репчатый и морковь нарезают



и пассеруют с томатном-пюре.



Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения



и всыпают перебранный промытый
рис



и варят до полуготовности.



После того, как рис впитает всю жидкость, блюдо доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 25-30 мин.



Отпускают, равномерно распределяя
мясо вместе с рисом и овощами. Плов
можно готовить без томата-пюре.



Требования к качеству

- *Внешний вид* – кусочки мяса вместе с рисом, морковью и луком выложены горкой на тарелку.
- *Вкус и запах* – умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.
- *Цвет* – мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.
- *Консистенция* – мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.