|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование изделия:** | | **РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ (ИЛИ МОРЕПРОДУКТАМИ) И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ** | | |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\***  **на 1 порцию** | **Количество в объемных мерах**  **на 2 порции** | **Технология приготовления** | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Рис | 100 | 1 стакан | Рис промыть и высушить. Овощи промыть, очистить. | Плита  Сковорода – 2 шт.  Кастрюля – 1 шт.  Доски ОС, МС  Ножи ОС, МС  Ёмкости для компонентов – 8 шт.  Весёлка деревянная – 2 шт.  Тарелки для горячих блюд |
| Лук репчатый | 35 | 1 ср. шт. | Лук и перец нарезать кубиками, морковь и грибы – ломтиками. |
| Морковь | 35 | 1 ср. шт. | Лук и морковь спассеровать. Грибы ошпарить. |
| Птица (\*\*\*морепродукты) | 80 | 150 грамм | Рис обжарить до прозрачного состояния. |
| Консервированный горошек (кукуруза) | 50 | 4 стол. ложки | Добавить вино и выпарить жидкость. |
| Перец сладкий | 50 | 1 ср. шт. | Мясо птицы промыть, нарезать кубиками, обжарить. |
| Грибы свежие | 25 | 2 ср. шт. | \*\*\* При использовании морепродуктов – отварить. |
| Сыр | 25 | 2 ломтика | К рису добавить мясо (морепродукты), горошек (кукурузу), |
| **Выход\*\*** | **250** | **500** | сладкий перец, грибы, пассерованные овощи и перемешать. |
| **-** | **-** | **-** | Добавить травы и специи, воду. Тушить до готовности. |
| **-** | **-** | **-** | При подаче посыпать тертым сыром и зеленью. |
| **Иллюстрация готового изделия**  **http://love-tiramisu.ru/wp-content/uploads/2012/04/ooo_043.jpg** | | | | |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке