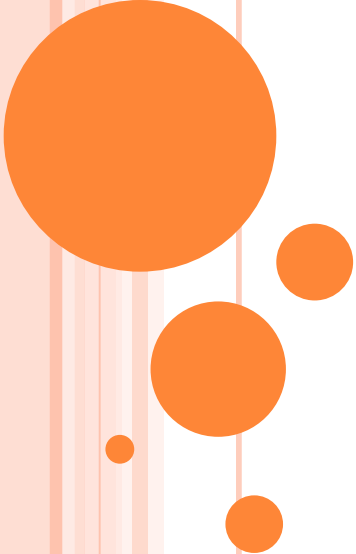


Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Гимназия №1 имени В.А.Сайбеля»
Артемовского городского округа



*Процесс приготовления
бюджет*

ПЛОВ С МЯСОМ

- Органолептические показатели качества: Внешний вид: обжаренный кусок мяса, рис рассыпчатый.
- Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.
- Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светлого до темно-оранжевого.
- Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
- Запах: мяса, с ароматом риса и овощей



- Одно из любимых блюд в нашей стране – это плов.
- В каждой семье его готовят по-своему. Но основа плова всегда остается одинаковой: мясо, рис, лук, морковь и специи.
- Как бы его не приготовили – это всегда безумно вкусно и очень сытно. Это блюдо несложное в приготовлении.
- В школьной столовой мы приготовим плов из свинины.



- Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассируют.



- Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала в 5-ти водах (до прозрачной), а затем горячей водой (60-70°C).



- Нарезанное кусочками по 20-30 гр. мясо посыпают солью, обжаривают. Добавляют пассированные лук, морковь, заливают водой и доводят до кипения.
- Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до готовности.



О Приготовления интента

