

Презентация

**Выполнена обучающейся группы
№ 14 « Повар, кондитер»
Виноградовой К.А.**

Тема: «Плов»



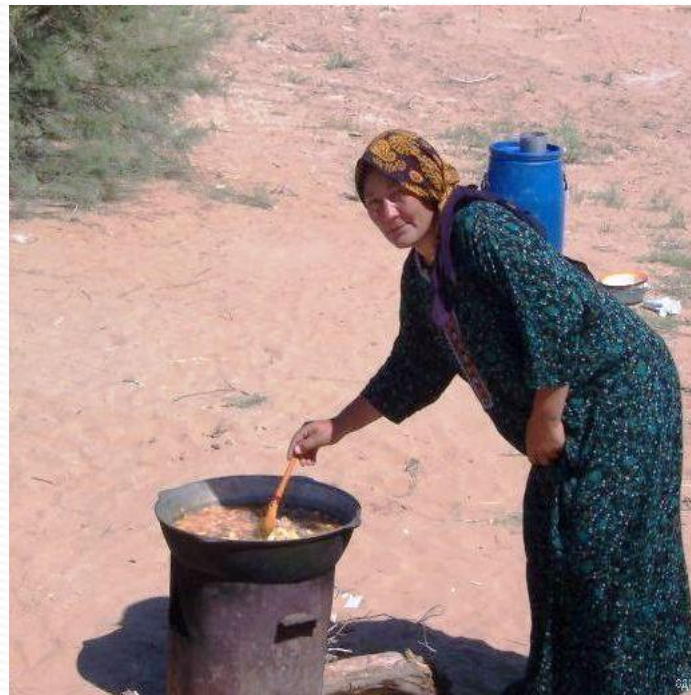
План:

1. История блюда
2. Способ приготовления
3. Правила подачи
4. Виды плова

История блюда

Плов в национальной кухне народов Средней Азии занимает значительное место. Для его приготовления используется рис, мясо, жиры, овощи и специи. Приготовление плова в домашних условиях является традиционным обычаем.

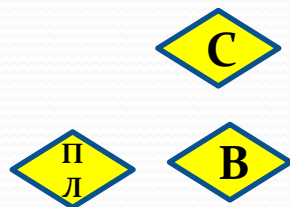
Когда плов готовится для своей семьи, то его готовят, как правило, женщины.



Если предполагается большое событие: свадьба, обрезание, поминки, то в этом случае повара – мужчины.



Плов (происходит
от перс. «پلو» — *polov* от хинди «
पुलाव» [pulāu | ralāu], которое
восходит к санскр. «पुलाक»
[pulāka-] в значении «варёный
рис».



В среднеазиатской кухне для плова применяют смесь пряностей, состоящей из взятых в равных частях красного перца, зиры, барбариса и незначительного количества куркумы. Смесь пряностей добавляют в мясо с морковью и луком, тушенное в перекаленном масле до того как в плов кладут рис, в середине приготовления примерно за полчаса до готовности плова

Способ приготовления

Для плова используется в основном баранина.

Технология приготовления плова включает подготовку и первичную обработку исходного сырья , тепловую обработку по этапам – обжаривание мяса с луком и морковью, приготовление мясного соуса, закладывание риса и доведение до готовности.



Нарезаем мясо.



Обжариваем мясо.





Режем лук.



Режем морковь



Обжариваем лук и морковь



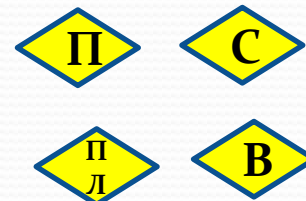
**Закладываем рис
и перемешиваем**



**Заливаем водой
и тушим**



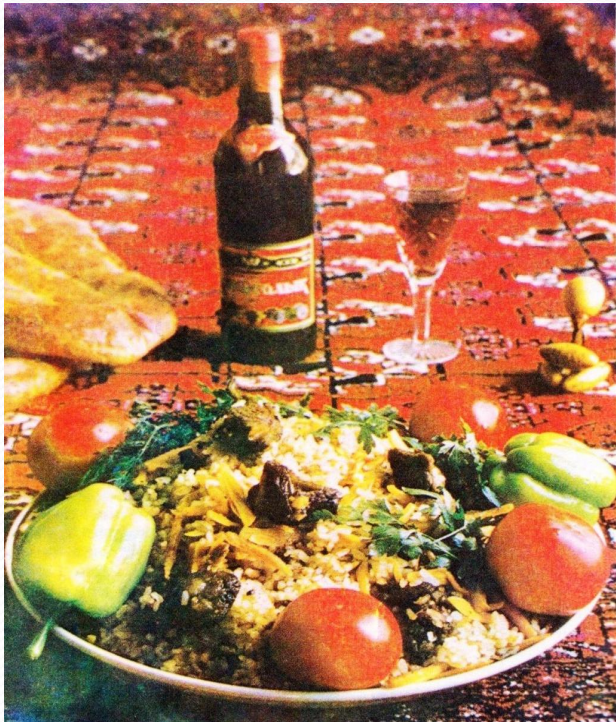
казан плотно закрывается крышкой, крышка укрывается или укутывается влажным полотенцем, температура огня устанавливается почти на минимум (примерно чуть ниже среднего), и наш узбекский плов готовится в таком виде еще 35-40 минут. В процессе приготовления плова, крышку казана не открывать!!!



Правила подачи

Плов подается в подогретой тарелке, распределяем рис, мясо, и овощи, равномерно. Украшаем рубленой зеленью или веточкой укропа или петрушки.

Температура подачи вторых горячих блюд 60-65
градусов



ВИДЫ ПЛОВА

Плов по узбекски



Плов с айвой



Плов с курицей

