

Утверждаю:

ИП Пилягина Марина Евгеньевна



Наименование блюда :

Технологическая карта № 46

Курица тушеная с морковью

Номер рецептуры

54-25 м

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, Роспотребнадзор 2022г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто, г.	Нетто, г.
Куриная грудка (филе)	67,20	59,20	5920
Морковь (до 1 января)	28,40	22,70	2270
Морковь (с 1 января)	29,70	22,70	2270
Лук репчатый	12,90	10,30	1030
Сметана	9,10	9,10	910
Мука пшеничная высший сорт	2,70	2,70	270
Масло сливочное	1,80	1,80	180
Масло подсолнечное	2,70	2,70	270
Соль йодированная	0,7	0,7	70
Вода	40	40	4000
Выход		100	10000

Способ термической обработки: тушение

Технология приготовления

Мясо птицы размораживают в мясном цехе на производственных столах, нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на предварительно смазанный противень и запекают.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют.

Подготовленные овощи припускают. Порционные кусочки запеченой курицы(филе) кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи,немного воды, закрывают крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности.

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 120оС, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 70 оС, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы.Затем заливают оставшейся водой и варят до готовности.

В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения, и варят 3-5 мин.

Температура подачи : не менее 65о С.

Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 оС.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид- курица нарезана кубиками;

Консистенция- курица мягкая, овощи сохранили форму;

Цвет- курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков-розовая, цвет соуса;

Вкус и запах- куриного мяса.

Пищевая и энергетическая ценность блюда **Курица тушеная с морковью 100 г**

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
14,10	5,70	4,40	126,40

Ответственный исполнитель
технолог

Слащева Л.В.