

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная с соусом томатным

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 409/462)

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица I категории потрошенная	112	100	11,2	10,0
Морковь	3	2	0,3	0,2
Петрушка	3	3	0,3	0,3
Масса отварной птицы		70		7,0
Соус томатный				
Вода	25	25	2,5	2,5
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Томат	7,5	7,5	0,75	0,75
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса соуса	-	50	-	5,0
ВЫХОД	-	120	-	12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,04	13,26	3,87	202,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
62	23	0,1	1,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л. на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (2 кусочка по 35 г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно перемешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованный томат и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, масло.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид: два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку рассыпчатый рис (или другой гарнир) горкой. Цвет филейной части – серовато-белый, ножки – коричневый, соусов молочного. Вкус и запах свойственные вареной курице с привкусом и запахом соуса.