ГР.№ 208

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **20 апреля 2020г.**

**Здравствуйте, ребята, перед вами материал для самостоятельного изучения и освоения. С этого момента мы с вами работаем дистанционно!!!**

**Информация из нескольких составляющих:**

1. **Лекция, которую вы должны прочитать и освежить в памяти те знания, которые получили на теоретических уроках**. **В конце лекционного материала есть 17 тестовых заданий которые вы должны выполнить**, **а ваши ответы прислать мне на электронный адрес.**
2. **Презентация, которая поможет вам вспомнить практические навыки.**

1. **Пользуясь технологическими картами приготовления блюд приготовить самостоятельно одно из них, сделать фото и прислать мне для одобрения.**

**Тема урока: Приготовление блюд из домашней птицы**

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.

Птицу и дичь жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре.

**Технология и правила приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы**

Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из птицы. Показатели готовности и требования к качеству сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из домашней птицы. Порционирование, сервировка и варианты оформления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**«Технология приготовления блюд из птицы, пернатой дичи»**

***Птица или дичь под паровым соусом***. Отваривают курицу и отдельно на крепком бульоне приготовляют белый паровой соус. При подаче порцию горячей курицы кладут в глубокое блюдо или на тарелку, а рядом с птицей — гарнир, заправленный маслом: рассыпчатую рисовую кашу, сваренную на бульоне (рис припущенный), вареные грибы, нарезанные в форме ромбиков. Поливают ку­рицу белым соусом или белым соусом с яичным желтком. Украшают листиками салата или веточкой зелени петрушки.

Норма продуктов (№698), г: курица — 208, соус (№ 844) — 75, гарнир (№ 747, 748) — 150, соль, зелень, белые свежие грибы — 43, сливочное масло — 2. Выход — 350.

**Птица, тушенная в красном соусе с эстрагоном**. Жареную курицу разру­бают на порции, укладывают в сотейник, добавляют копченую грудинку, наре­занные дольками готовые грибы, маслины, нарезанные дольками и обжаренные лук и картофель, заливают красным соусом с эстрагоном и тушат 10-15 мин до готовности. Подают в той же посуде. При отпуске сверху кладут помидоры, нарезанные половинками, посыпают мелко нарезанными чесноком и зеленью петрушки.

Норма продуктов (№ 710), г: курица — 216, копченая грудинка — 13, сто­ловый маргарин — 12, картофель — 133, лук — 31, белые свежие грибы —3 6, маслины — 15, соус (№835) — 125, свежие помидоры —47, чеснок — 1. Вы­ход — 390.

**Курица фаршированная**. На кожу, снятую с мяса молодых кур и разложен­ную на влажном пергаменте, салфетке или марле, укладывают приготовленный фарш, разравнивают его, завертывают в форме рулета или формуют в виде тушки, перевязывают концы пергамента или салфетки и укладывают в посуду. Ва­рят курицу в небольшом количестве бульона в закрытой посуде на слабом огне. Время варки — 35-40 мин на 1 кг фарша. Порцию курицы (два-три куска) кла­дут на блюдо, гарнируют припущенным рисом, стручками фасоли, горошком или одним из сложных гарниров и поливают белым соусом с яичным желтком. Фаршированную курицу можно после припускания полить маслом и обжа­рить в духовом шкафу, а при подаче — полить соком или красным соусом с ма­дерой. На гарнир можно дать один из сложных гарниров.

Для фарша мякоть курицы нарезают на куски, пропускают через мясо­рубку, добавляют мякиш пшеничного хлеба, размоченного в молоке или слив­ках, и пропускают еще раз через мясорубку с частой решеткой или через проти­рочную машинку. В измельченную массу добавляют размягченное масло, сырое яйцо, молоко, соль, перец, мускатный орех и перемешивают.

Норма продуктов на одну порцию, г: куриное мясо — 85, пшеничный хлеб — 10, молоко или сливки — 25, сливочное масло — 10, яйца — 1/4 шт.; соус — 75, гарнир — 150, соль, перец, мускатный орех. Выход — 225.

**Рагу из курицы.** Тушки кур разрубают на куски (по два-три на порцию), посыпают солью, обжаривают со всех сторон в сотейнике с жиром, заливают ко­ричневым бульоном, прибавляют томат-пюре и тушат в закрытой посуде 40— 60 мин (в зависимости от возраста птицы). Нарезанный дольками или. кубиками картофель обжаривают, а морковь, репу, петрушку и лук, также нарезанные дольками, слегка обжаривают в масле.

Куски птицы после тушения перекладывают, в другой сотейник, в мучную пассеровку вводят бульон, как для красного соуса, и проваривают несколько минут.

В сотейник с кусками кур кладут обжаренные овощи, букет с пряностями, картофель и все заливают процеженным соусом, накрывают посуду крышкой, доводят до кипения на плите, зачем ставят в духовой шкаф на 25-30 мин. Когда рагу будет готово, удаляют бульон с пряностями и хранят до подачи на мармите. При массовом приготовлении этого блюда куски птицы и гарнир с пря­ностями лучше тушить раздельно в соусе.

Это же рагу можно приготовить иначе: тушки птицы обжарить и припустить до готовности с коричневым бульоном. Готовые тушки разрубить на порции, сложить в сотейник. В полученный от припускания бульон добавить томат-пюре, пассерованную муку и приготовить соус. Остальное сделать так же, как описано выше.

Так же можно приготовить рагу из гуся или утки. При подаче в глубокое блюдо или на тарелку положить порцию тушеной птицы, на нее — гарнир вместе с соусом и посыпать зеленью.

Норма продуктов на одну порцию, г: курица — 145, картофель — 145, репа — 20, морковь — 20, петрушка — 10, лук — 25, томат-пюре — 15, жир птицы — 12, столовый маргарин — 10, мука —3, соус — 125, пучок зелени с пряностями и зелень мелко нарезанная. Выход — 350.

***Гусь, утка с яблоками***. Яблоки очищают от кожицы, разрезают на две или четыре части и удаляют семенную коробочку. Разрезанные яблоки укладывают на смазанный маслом противень или в сотейник, посыпают сахаром и запекают в духовом шкафу. При подаче на блюдо или противень кладут жареную птицу, гарнируют печеными яблоками и поливают мясным соком и маслом и украшают веткой зелени.

Норма продуктов (№ 713), г: гусь — 261, или утка — 246, столовый маргарин — 5, сливочное, масло — 7, яблоки — 250, сахар — 5, соль. Выход—
257.

***Кнели из птицы*** - массу формуют в виде шариков, которые отваривают и подают к прозрачным супам или запекают. Кнельную массу можно использовать для фарширования котлет из филе.

***Суфле из птицы*** - массу выкладывают в подготовленные формы и запекают или делят по 20-25 г и варят на пару или припускают в сотейнике 10-12 минут. Отпускают с отварным зеленым горошком, цветной капустой, картофелем в молоке, овощным пюре, рисом припущенным. При отпуске поливают маслом.

*Потери массы при варке и припускании* составляют 18-28% в зависимости от вида сырья и полуфабрикатов.

***Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика***

Тушат старую птицу, готовые блюда имеют особый вкус и сочность. Перед тушением птицу, дичь и кролика нарубают на куски и обжаривают (или обжаривают тушки целиком, а затем нарубают).

***Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов*** - тушки нарубают на куски по 40-50 г или субпродукты (желудки и сердца - 50%, шеи и крылья - 50%) обжаривают, заливают бульоном или водой (20-30% от массы продуктов), добавляют спассерованное томатное пюре и тушат в течение 30-40 минут. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят красный основной соус. Им заливают обжаренные овощи (картофель, морковь, репу, петрушку и репчатый лук), тушеные кусочки мяса и тушат еще 15-20 минут. Рагу отпускают вместе с соусом и гарниром.

***Чахохбили* - грузинское национальное блюдо*-*куски курицы обжаривают, добавляют** отдельно спассерованный лук, нарезанный кольцами, добавляют нарезанные помидоры и отдельно спассерованную мучную сухую пассеровку, добавляют бульон (воду), уксус и тушат; за 10-15 минут до готовности вводят специи и зелень (кины, базилика, черного перцы, толченого чеснока). Отпускают на порционных сковородах, посыпав зеленью.

***Сациви из курицы или индейки (птица в ореховом соусе)***- грузинское национальное блюдо - подготовленную тушку птицы отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (филе и окорочок). Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви. Подают в холодном виде. Для соуса мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику. Массу разводят бульоном и вводят в кипящий бульон с луком. Затем все протирают, добавляют прокипяченный уксус, уцхо-сунелли и варят в течение пяти минут. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 500С соуса, затем постепенно вводят их в горячий соус.

***Птица или кролик, тушеные в соусе*** - подготовленные тушки птицы или кролика жарят, разрубают, заливают соусом и тушат 15-20 минут. При отпуске гарнируют (рисом отварным или припущенным, картофелем отварным, картофельным пюре, картофелем жареным) и поливают соусом красным основным, красным с вином, луковым.

***Цыплята, тушеные с морковью и репой*** - тушку цыпленка нарубают на порции (потери составляют около 1%), панируют в муке и обжаривают в маргарине, добавляют нарезанные соломкой и пассерованные овощи, добавляют воду, специи и тушат до полуготовности. Затем заливают соусом и доводят до готовности. Тушеного цыпленка отпускают с овощами и соусом. Блюдо можно готовить в порционных горшочках.

*Потери при тушении* составляют 25-31%.

***Блюда из жареной и запеченной птицы, дичи и кролика***

*Продолжительность жарки* цыплят, куропаток, рябчиков - 20-30 минут, тетеревов - 40-45 минут, кур и уток - 40-60 минут, гусей и индеек - 1-1,5 часа.

Кроликов рубят на 4-6 порций, мелкую дичь (вальдшнепов, перепелов, бекасов, дупелей, рябчиков и куропаток) подают целыми тушками.

При массовом изготовлении распорционированную птицу хранят в холодильнике, перед подачей поливают сочком и ставят для разогрева в жарочный шкаф с температурой 160-1800С на 5-7 минут.

***Куры, цыплята жареные****.*Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри. Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки. При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200 °С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком. Перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка. Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти, из готовой птицы, вытекает прозрачный сок. Старых кур перед жаркой варят или после жарки припускают до мягкости.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки – наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочек). Если разрубают на порции крупную жареную птицу, то можно вырубить спинную кость. Цыплят отпускают целыми тушками или разрубают вдоль пополам посредине грудной кости, иногда разрубают на 3–5 частей. Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясной сок и прогревают 5–7 мин.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом – порцию жареной птицы, поливают мясным соусом и сливочным маслом. Дополнительно на гарнир можно подать в салатнике, вазочке или пирожковой тарелке салат зеленый, салат из красной или белокочанной капусты, маринованные ягоды и фрукты, моченые яблоки.

*Курица 216, или цыпленок 213, или бройлер-цыпленок 196, сметана 3, маргарин столовый 5, масло сливочное 7, гарнир 150. Выход 257.*

***Гусь, утка, индейка жареные****.* Заправленные тушки гуся, утки или индейки натирают солью, укладывают спинкой вниз на противень, поверхность индеек поливают растопленным маслом, а гусей и уток смачивают горячей водой и жарят в жарочном шкафу. Через каждые 10–15 мин птицу поливают выделившимся жиром и соком. Когда на поверхности грудки образуется румяная корочка, тушку переворачивают спинкой вверх и жарят до готовности, к концу жарки температуру в жарочном шкафу понижают. Старых гусей перед жаркой отваривают до полуготовности.

Готовую птицу разрубают на порции, складывают в посуду и хранят в холодильнике. Перед подачей нарубленную птицу кладут на противень или в сотейник, наливают немного мясного сока и прогревают в жарочном шкафу 5–7 мин при температуре 160–180 °С.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом – кусочки гуся, утки или индейки, поливают мясным соком. Гуся или утку рекомендуется отпускать с тушеной капустой или печеными яблоками.

***Приготовление печеных яблок****.* Антоновские яблоки промывают, очищают от кожицы и семян, нарезают дольками, укладывают на противень, смазанный маслом, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу.

***Дичь жареная.*** Заправленные тушки дичи (рябчики, куропатки, тетерева, глухари) натирают солью и жарят так же, как кур. Готовую дичь разрубают на порции в зависимости от величины тушки: тетеревов и фазанов – на 4–5 частей, глухарей – на 6–8, рябчиков и куропаток – вдоль пополам, а мелкую дичь используют целиком.

Мелкую дичь (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелок) перед жаркой обертывают тонким слоем шпика и перевязывают шпагатом. Жарят их не на сковородах, а в сотейниках, для того чтобы масло не перегревалось. После образования поджаристой корочки сотейник закрывают крышкой и доводят дичь до готовности.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри или жареный, рядом – порционный кусок дичи или целую тушку, поливают сливочным маслом или подливают мясной сок. Отдельно можно подать салат из красной или белокочанной капусты, маринованные фрукты или ягоды.

***Дичь жареная в сметанном соусе****.* Дичь жарят и разрубают на порционные куски, кладут в посуду, в которой она жарилась, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и прогревают 5–7 мин.

При отпуске на порционное блюдо кладут дичь, поливают сметанным соусом, гарнир – жареный картофель или картофель фри подают отдельно, посыпают измельченной зеленью петрушки.

***Цыплята табака*.** У обработанного цыпленка разрубают грудку вдоль, распластывают, придавая плоскую форму; если используют половинку, то разрубают вдоль пополам. Затем посыпают солью, смазывают сметаной, можно предварительно натереть чесноком. Подготовленного цыпленка кладут на сковороду, разогретую с маслом, и жарят с двух сторон под прессом.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут цыпленка, вокруг укладывают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3–4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. Украшают листиками салата или зеленью петрушки, отдельно подают соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом.

*Цыплята 414, масло сливочное 18, сметана 5, соус ткемали 50 или чеснок 26, вода кипяченая 30. Выход 250/50.*

***Гусь, утка фаршированные*** *-*подготовленную птицу фаршируют мелким или средним картофелем, черносливом или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45-60 минут. При отпуске фаршированную птицу порционируют, укладывают на блюдо вместе с фаршем и поливают сочком или сливочным маслом.

***Гусиная печенка жареная*** - печень припускают и жарят на гусином сале с чесноком и луком. Перед подачей печенку вынимают из жира и оформляют зеленью петрушки или кинзы.

***Запеканка из куриного мяса с ветчиной*** *-*куриное мясо и ветчина пропускают через мясорубку, добавляют соус бешамель (молочный соус без масла), выкладывают на порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром и запекают в течение 30 минут при температуре 180-1900С. К блюду подают картофельное пюре и томатный соус.

***Птица фри -***кур, цыплят или индеек отваривают, рубят на порции, панируют, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, жарят во фритюре до образования корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. При подаче поливают сливочным маслом и гарнируют жареным картофелем. Отдельно подают соус томатный с вином. Блюдо украшают листьями салата или зелени петрушки.

Потери при жарке и запекании составляют от 8% (жарка во фритюре порционных кусков) до 40% (жарка гусей тушками).

- Возможные виды дефектов сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и способы их устранения.

- Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Таблица *Условия и сроки хранения блюд из птицы, дичи и кролика***

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Сроки хранения и реализации при температуре 4-80С, не более, ч |
| Птица, дичь, кролик отварная, изделия из котлетной массы |  (при температуре не ниже 650С - не более 3-х часов) |
| Птица, дичь, кролик жареные |  2-3 |
| Готовые блюда (порцио-нированные, оформленные и т.п.) при температуре не ниже 650С |     2-3 |

**Выберите вариант правильного ответа**

**1. Установите правильную последовательность:**

Первичная обработка птицы

1.Обсушивание

2.Обрубание

3.Опаливание

4.Ощипывания

5.Удаление крылышек

6.Промывание

7.Потрошение

**2. Установите правильную последовательность:**

первичной обработки птицы

1.опаливание

2.потрошение

3.промывание

4.размораживание

5.удалениеголовы, шеи, ножек

**3. Установите последовательность:**

Приготовления «Котлеты рубленые из птицы»

1. Панируют

2. Укладывают на разогретый противень

3. Формуют

4. Обжаривают с двух сторон

5. Доготавливают в жарочном шкафу

6. Порционируют

**4. Механическую кулинарную обработку птицы проводят в цехе:**

а) холодном; б) мясном; в) овощном; г) горячем

**5. Чахохбили по способу тепловой обработки блюдо:**

а) жареное; б) отварное; в) тушеное; г) запеченное

**6. Цыплята табака отпускают с соусом:**

а) ткемали; б) тар-тар; в) красным основным; г) польским

**7. Установите соответствие:**

Между способом и особенностями тепловой обработки

способ тепловой обработки особенности

1.варка а) продукт полностью погружают в жидкость

2.жарка основным способом б) варка в небольшом количестве жидкости

3.припускание в) жарка продуктов в небольшом количестве жира

4.жарка во фритюре г) жарка продуктов в большом количестве жира

д) продукт частично погружают в жидкость

е) жарка с последующей варкой

**8. Установите последовательность:**

Приготовления «Птица жареная»

1. Натирают солью

2. Поливают жиром

3. Укладывают на разогретый противень

4. Доготавливают в жарочном шкафу

5. Рубят на порции

6. Заправляют тушки

**9. Блюда из птицы готовят в цехе:**

а) холодном; б) мясном; в) овощном; г) горячем

**10. Установите последовательность:**

Приготовления птицы отварной

1. Закладывают в горячую воду

2. Снимают образовавшуюся пену

3. Доводят до кипения

4. уменьшают нагрев

5. Добавляют белые коренья и сырой лук

6. Заправляют тушки

7. Варят до готовности

**11. Механическую кулинарную обработку овощей для блюд из птицы проводят в цехе**

а) холодном; б) мясном; в) овощном; г) горячем

**12. Птицу жареную при отпуске поливают:**

а) мясным соком и маслом; б) молочным соусом; в) соусом тар-тар; г) соусом польским

**13. Мясные блюда тушат при кипении:**

а) сильном; б) слабом; в) среднем; г) бурнокипящем

**14. Масса мяса при тепловой обработке уменьшается за счет:**

а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;

б) белки свертываются, переходят в отвар;

в) белки частично распадаются; г) белки полностью распадаются.

**15. Соусы для мясных блюд готовят в цехе:**

а) холодном; б) мясном; в) овощном; г) горячем

**16. Рагу из птицы по способу тепловой обработки блюдо:**

а) жареное; б) отварное; в) тушеное; г) запеченное

**17. Установите последовательность:**

Приготовления котлет рубленых из птицы

1. Панируют

2. Укладывают на разогретый противень

3. Формуют

4. Обжаривают с двух сторон

5. Доготавливают в жарочном шкафу

6. Порционируют

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА №641 *Сациви из курицы или индейки (птица в ореховом соусе)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Курица | 325 | 224 |  |  |
|  | **Масса готовой птицы** | - | 150 |  |  |
|  | На соус: |  |  |  |  |
| 2 | Орехи грецкие | 67 | 30 |  |  |
| 3 | Масло сливочное | 12 | 12 |  |  |
| 4 | Лук репчатый | 30 | 25 |  |  |
| 5 | Мука пшеничная | 3 | 3 |  |  |
| 6 | Яйца (желток) | ½ шт. | 8 |  |  |
| 7 | Чеснок | 10 | 10 |  |  |
| 8 | Уксус 3% | 10 | **10** |  |  |
| 9 | Гвоздика, корица, перец красный молотый, шафран, уцхо-сунели | ПО ВКУСУ |  |  |
| 10 | Бульон куриный | 100 | 100 |  |  |
|  | **Масса соуса:** | - | 150 |  |  |
|  | **Выход:** | **-** | **300** |  |  |

 

**Интрукционные указания**

Подготовленную тушку курицы или индейки отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (по 2 кусочка - филе и окорочек - на порцию).

Для соуса: мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику, разводят небольшим количеством бульона и вводят эту массу в кипящий бульон с луком. Затем все протирают, добавляют прокипяченный уксус, уцхо-сунели и варят в течение 5 мин. Яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50°С соуса сациви, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании.

Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви и охлаждают. Подают вместе с соусом в холодном виде.

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА №660 *Котлеты из филе птицы панированные жареные***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Курица | 261 | 94 |  |  |
| 2 | Хлеб пшеничный | 22 | 20 |  |  |
| 3 | Яйца | 1/5шт. | 8 |  |  |
|  | **Масса полуфабриката** | - | 114 |  |  |
| 4 | Масло сливочное | 12 | 12 |  |  |
|  | **Масса жареного филе** | - | 100 |  |  |
| 5 | Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
|  | Гарнир любой из предложенных | - | 150 |  |  |
|  | **Выход:** | **-** | **260** |  |  |

 

**Интрукционные указания**

Филе, зачищенное от пленок и сухожилий, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры - горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

Гарнир к этому блюду можно подавать в корзиночках