

Утверждаю

Председатель совета

ПТПО «Октябрьское»

Авдеева С.Н.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №489

Рагу из птицы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы».

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рагу из птицы», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	107,3	73
Картофель	121,7	73
Морковь	10	8
Зелень	1	1
Лук репчатый	10	7
Масло растительное	2	2
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы, или подготовленные полуфабрикаты птицы слегка обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованные овощи и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и заливают тушеные кусочки мяса, добавляют картофель, и тушат еще 15-20 мин.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
11,98		20,53		39,68		391,41	
амины							
В ₁	В ₂	С	А	Е			
0,07	0,15	11,33	0,15	0,20			
Минеральные вещества							
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)		
36,80	108,20	38,70	1,92	1,02	0,01		