



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во
всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна
Дели плюс 2015**

Наименование блюда: ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор,г		Норма закладки на 100 пор, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	КУРИНАЯ ГРУДКА НА КОСТИ	81,2	70	8120	7000
2	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	200	200
3	СМЕТАНА	12,5	12,5	1250	1250
4	МУКА ПШЕНИЧНАЯ	3,75	3,75	375	375
5	ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	200	200
6	ВОДА	37,5	37,5	3750	3750
7	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	2	2	200	200
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):					
		50/50		5000/5000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Подготовленные куриную грудку разделяют на филе с кожей и порционируют на куски 20-30г. Затем выкладывают на смазанный растительным маслом лист и запекают в жарочном шкафу в течение 25-30 минут при температуре 250-280 С до полуготовности, потом заливают соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при температуре 250-280 С, (с учетом работы используемого оборудования). **Приготовление соуса:** муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, и пассерованную томатную пасту, затем перемешивают до однородной массы, доводят до кипения. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: кусочки куриного филе в соусе

Цвет: свойственный продуктам входящих в состав блюда

Консистенция: филе -мягкое, сочное

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
11,650	10,756	11,632	164,000	0,168

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг
6,326	0,000	0,956	85,185	163,198

Mg, мг	Fe, мг
15,716	1,800

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.