



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

Наименование блюда: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ 50/150**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор, г		Норма закладки на 100 пор, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	БРОЙЛЕР ЦЫПЛЕНОК	96	68	9600	6800
	или КУРИНАЯ ГРУДКА НА КОСТИ	81,2	70	8120	7000
2	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	5	5	500	500
3	КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ	128,4	96	12840	9600
4	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	25,2	20,4	2520	2040
5	ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	12,4	1440	1240
6	ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	300	300
7	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1	1	100	100
8	МУКА ПШЕНИЧНАЯ	1,2	1,2	120	120
Масса п/ф (сырьевого набора):					
Выход блюда (в граммах):		50/150		5000/10000	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленные тушки птицы или куриную грудку разделяют на филе с кожей, нарубают на куски по 20-30г, запекают до образования золотистой корочки. Затем заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят на нём соус томатный, которым заливают тушёные кусочки мяса, добавляют запеченный нарезанный кубиками картофель, морковь, репчатый лук, соль и тушат 15 -20 минут до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.
Соус томатный: Слитый бульон процеживают, соединяют с подготовленной пассерованной мукой (муку пассеруют без масла до образования светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 гр, добавляют 1/4 часть горячей воды и перемешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют бульон доводят до кипения), добавляют слегка пассерованный репчатый лук, морковь нарезанные кубиком, соль и кипятят 25-30 минут.

2 способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Филе куриной грудки нарезанные кубиком 2х2 укладывают в gastronormности смазанные подсолнечным маслом. Лук, морковь, томатную пасту по отдельности пассируются с добавлением подсолнечного масла при режиме "" жар-пар"" при температуре 130 °С, в течение 20 минут. Мука пассеруется в ПКВ режим ""жар"" при температуре 130 С в течение 30 минут Филе куриной грудки соединяют с ингредиентами, выкладывают картофель нарезанный кубиком 2х2 и готовят в ПКВ режим жар-пар 140°С 45-50 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: порционные кусочки птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они
 Цвет: мясо птицы на разрезе -белый
 Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, овощи не разварены, сохранившие свою форму
 Вкус и запах: продуктов, входящих в состав блюда

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
12,300	17,660	29,850	313,000	0,201

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг
8,760	0,180	2,100	57,660	201,911

Mg, мг	Fe, мг
26,394	0,111

Технолог

Калькулятор

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.