МКОУ «Ортаколинская СОШ»

Утверждаю

Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.М.Ахмедханов

Технологическая карта кулинарного блюда №11

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с.293

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  |  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция  |
| Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  | Брутто, г  | Нетто, г  |
| Бройлер-цыпленок  | 131  | 94  | 139,7  | 100,3  | 174,7  | 125,3  |
| Лук репчатый  | 2,5  | 2  | 2,7  | 2,1  | 3,3  | 2,7  |
| ВЫХОД:  | 7 | 5  | 80  | 100  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г  | Пищевые вещества  | Минер. вещества, мг  |  | Витамины, мг  |
| Белки, г  | Жиры, г  | Углеводы, г  | Энерг. ценность, ккал  | Са  | Mg  | Р  | Fe  | В1  | С  | А  |
| 75  | 15,83  | 10,20  | 0,00  | 154,69  | 29,25  | 15,00  | 107,25  | 1,35  | 0,03  | 0,00  | 15,00  |
| 80  | 16,88  | 10,88  | 0,00  | 165,00  | 31,20  | 16,00  | 114,4  | 1,44  | 0,03  | 0,00  | 16,00  |
| 100  | 21,10  | 13,60  | 0,00  | 206,25  | 39,00  | 20,00  | 143,00  | 1,80  | 0,04  | 0,00  | 20,00  |

***Технология приготовления:***

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

 Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

 Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

 ***Требования к качеству:***

 Цвет от серо-белого до светло-кремового.

 Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

 Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

 Запах: птицы в вареном виде.

 Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.