\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 300

**Технологическая карта № 20**

**Птица отварная с соусом сметанным**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Бройлер-цыпленок тушка охлажд. 1 категории | 204,6 | 151,2 |
| Или грудка куриная охлажд. с костью и кожей | 91,5 | 88,8 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 |
| Соль | 0,4 | 0,38 |
| Масса отварной птицы | - | 65 |
| Соус (ТК №21) | - | 25 |
| **Выход**  | **-** | **65/25** |

**Технология приготовления**

 Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, 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 соль, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде.

Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

 К птице подают соус сметанный.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 18,99 | 12,24 |  | 186,12 |  |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_