



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Наименование изделия: **ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **290**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	138,57	97	13,86	9,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ №349		30		3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,5	25,5	2,55	2,55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОРКОВЬ	2,13	1,6	0,213	0,16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,6	0,5	0,06	0,05
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,4	0,3	0,04	0,03
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
МОРКОВЬ	7,2	5,4	0,72	0,54
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,8	0,6	0,08	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,54	В1, мг	0,06	Са, мг	21,78
Жиры, г	21,21	С, мг	1,78	Mg, мг	20,85
Углеводы, г	2,39	А, мг	0,22	Р, мг	153,59
Энергетическая ценность, ккал	273,41	Е, мг	1,10	Fe, мг	1,62
		Д, мкг	0,05	К, мг	246,20
		В2, мг	0,14	І, мкг	6,63
				F, мг	0,12
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы нарубают на порции (по 1 шт), тушат с на разогретой сковороде до полуготовности, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

Соус томатный с овощами №349

Морковь, петрушку и лук репчатый режут мелкими кубиками, припускают. Затем соединяют с соусом томатным. Варят 10-15 мин, в конце приготовления добавляют лимонную кислоту и заправляют сливочным маслом.

Соус томатный с овощами подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, запеченного мяса, блюдам из овощей.

Правила оформления, подачи блюда:

Температура подачи не ниже 65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно приготовлено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: курицы - золотистый, соуса - розовый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.