



## 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. Тютельяна.-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            | 154                           | 107,8       | 15,4       | 10,78       |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ   | 2                             | 2           | 0,2        | 0,2         |
| <b>СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ №349</b> |                               | <b>33,3</b> |            | <b>3,33</b> |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ                       | 29,9                          | 29,9        | 2,99       | 2,99        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ   | 1,3                           | 1,3         | 0,13       | 0,13        |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ            | 0,9                           | 0,9         | 0,09       | 0,09        |
| МОРКОВЬ                             | 2,3                           | 1,7         | 0,23       | 0,17        |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ                        | 0,7                           | 0,6         | 0,07       | 0,06        |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)                   | 0,4                           | 0,3         | 0,04       | 0,03        |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА                      | 4,3                           | 4,3         | 0,43       | 0,43        |
| 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                        | 4                             | 3,3         | 0,4        | 0,33        |
| МОРКОВЬ                             | 8,2                           | 6,2         | 0,82       | 0,62        |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)                   | 0,9                           | 0,7         | 0,09       | 0,07        |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ   | 1                             | 1           | 0,1        | 0,1         |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА                    | 0,1                           | 0,1         | 0,01       | 0,01        |
| <b>Выход: 100</b>                   |                               |             |            |             |

### ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

|                               |        |        |      |        |        |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г                      | 18,34  | В1, мг | 0,08 | Са, мг | 24,34  |
| Жиры, г                       | 18,75  | С, мг  | 1,92 | Mg, мг | 23,25  |
| Углеводы, г                   | 2,75   | А, мг  | 0,33 | Р, мг  | 170,69 |
| Энергетическая ценность, ккал | 249,41 | Е, мг  | 1,17 | Fe, мг | 1,75   |
|                               |        | В2, мг | 0,17 | К, мг  | 273,53 |
|                               |        | Д, мкг | 0,00 | І, мкг | 7,42   |
|                               |        |        |      | F, мг  | 0,17   |
|                               |        |        |      | Se, мг | 0,00   |

### ***Технология приготовления:***

Подготовленные тушки птицы нарезают 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 блюд:***

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.