



ИП Пилигина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск

Утверждаю:

ИП Пилигина Марина Евгеньевна

Пилигина М.Е.

Марина
Евгеньевна

Технологическая карта №

Наименование блюда:

Птица тушеная в томатном соусе

Рецептура № 444

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л. 1994 г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 100 порций
	Брутто, г.	Нетто, г.	Нетто, г.
Куриная грудка (филе)	76	69	6900
Мало растительное	2,1	2,1	210
Томатная паста	8	8	800
Морковь	2,5	2	200
Лук репчатый	0,84	0,7	70
Мука пшеничная	2,47	2,47	247
Соль йодированная	0,5	0,5	50
Масса тушеной птицы		50	5000
Соус красный основной		40	4000
Выход		90	9000

Способ термической обработки: тушение

Технология приготовления

Мясо птицы (филе) размораживают в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованный лук с томатной пастой, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают.

Муку пассеруют, не допуская изменения цвета, разводят охлажденным до 55оС бульоном, пропаривают 7-10 мин, процеживают.

Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин до полной готовности блюда.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла подсолнечного в течение 10-15 мин, затем вводят томатную пасту при слабом кипении припускают еще 10-15 минут.

Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160 оС, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80оС и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист.

Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправляют предварительно прожаренным маслом сливочным, которое добавляют в соус, тщательно промешивают до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85 оС, но не кипятят.

Допустимые сроки хранения блюда 2 часа на мармите при температуре 65 оС.

Температура подачи: 65оС.

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Мясо птицы сохранило форму, не разварилось, в соусе томатном	птицы - серый, соуса томатный	мягкая, сочная, хорошо разжевывающаяся	в меру соленый, свойственный тушеной в соусе птице

Пищевая и энергетическая ценность блюда "Птица тушенная в соусе 90 г

Белки,г.	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,ккал
17	13,33	0,22	188,85

Ответственный исполнитель технолог

Махмудона И.З.