

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3436

Наименование кулинарного изделия (блюда): Курица с макаронами

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Бройлеры (цыплята) 2 кат. | 184.25 | 165 | 18425 | 16500 |
| Соль поваренная пищевая | 1.25 | 1.25 | 125 | 125 |
| ~ Масса птицы отварной | - | 125 | - | 12500 |
| - | - | 125 | - | 12500 |
| Бульон мясной № 79 | - | 25 | - | 2500 |
| ~ Масса птицы тушеной | - | 250 | - | 25000 |
| Выход: 250 | - | - | - | - |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| | | | |
|----------------------|--------|---------|-------|
| Белки (г): | 34.13 | Ca (мг) | 22.6 |
| Жиры (г): | 19.88 | Mg (мг) | 38.75 |
| Углеводы (г): | 0.08 | Fe (мг) | 3.05 |
| Эн. ценность (ккал): | 316.33 | C (мг) | 3.4 |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Обработанные тушки птицы перед варкой формируют, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену, добавляют соль поваренную йодированную, и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Сваренные тушки птицы достают из бульона, нарубают на порционные куски, добавляют к ним бульон от варки птицы, соус красный основной, доводят до кипения и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 15-20 мин.

Отпускают птицу вместе с соусом, в котором она тушилась. Рекомендуемые гарниры: рис отварной, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное и др. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.