

Технологическая карта № **РТ201**

Номер рецептуры: РТ183

Наименование блюда : **Гуляш "Объединение" из куриного филе**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грудка куриная	61	47.58	83.2	64.89	61	47.58	83.2	64.89
Морковь	10	5	12	8	10	5	12	8
Лук репчатый	8	4	12	8	8	4	12	8
Томат-паста	2	2	3	3	2	2	3	3
Масло сливочное	1	1	1	1	1	1	1	1
Мука	2	2	2	2	2	2	2	2
Соль	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
В ы х о д	60		80		60		80	

Технология приготовления:

Подготовленное куриное филе, промывают проточной водой, нарезают на куски, закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90 -110°С, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде, в течении 5 минут. Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°С, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°С. Добавляют бульон (или воду) вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон (или воду) сливочное масло и варят при слабом кипении, помешивая в течении 20-30 минут. Готовый соус соединяют с припущенными овощами вместе с томат-пастой и варят в течении 25-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120 °С в течении 7-10 минут. Отпускают готовое филе вместе с соусом, в котором тушилось.

Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: в меру соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

Запах: отварной курицы, без посторонних запахов.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	60	9.73	2.71	2.48	73.23	5.43	0.15	0.01	0.01	1.17
Детсад	80	13.26	3.43	3.18	96.64	7.68	0.22	0.01	0.01	1.98
ГКП	60	9.73	2.71	2.48	73.23	5.43	0.15	0.01	0.01	1.17
*Сотруд	80	13.26	3.43	3.18	96.64	7.68	0.22	0.01	0.01	1.98

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тютельян
составитель Федоренко О.В