



наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

94

Наименование блюда Курица запеченная (из отварной)

Рецептура № 494

колонка

По сборнику рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Курица потрошенная 1 категории охлажденная	80	72		
или Грудка куриная филе охлажденная	76	72		
или Грудка куриная на кости охлажденная	76	72		
Томатное пюре	2	2		
Масло растительное	1,5	1,5		
Выход готового блюда		50		

Технология приготовления

Обработанные тушки птицы или грудку куриную отваривают, охлаждают, нарезают на порции, солят, смазывают томатным пюре, кладут на противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки. Во время приготовления птицы в жарочном шкафу кусочки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании. При отпуске поливают соком, в котором готовилась птица. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Аккуратно нарубленные кусочки птицы, с запеченной корочкой

Цвет: Птицы - золотистый

Вкус: Запеченной птицы, умеренно солёный

Запах: Запеченной птицы, приятный

Консистенция: Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
11,3	6,8	0,3	108	0,20