

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	30	26		
Масса отварной мякоти без кожи		10		
Горох	21	20		
Лук репчатый	10	8		
Морковь	7,5	6		
Масло растительное	3	3		
Мука пшеничная	4	4		
Бульон или вода питьевая	190	190		
Хлеб пшеничный	19	16		
Гренки пшеничные		10		
Зелень сушеная	0,1	0,1		
Выход готового блюда	200/10/10			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на **мякоть без кожи** и нарезают кусочками, заливают бульоном, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 3-4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до полуготовности. Морковь, лук репчатый нарезают и припускают в масле растительном с добавлением небольшого количества бульона в течение 10 минут, затем к овощам добавляют горох и припускают до готовности. Затем горох вместе с овощами протирают, вместе с отваром. Отдельно готовят белый соус. Муку подсушивают до светло-кремового цвета, разводят горячей водой и проваривают 5-10 минут. Протертые овощи соединяют с белым соусом, и проваривают. Суп отпускают с курицей, зеленью и гренками. **Для гренков** хлеб нарезают кубиком, слегка подсаливают, подсушивают в жарочном шкафу. Температура подачи 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная масса с содержанием гренков, без поверхностных пленок

Цвет: Светло-жёлтый

Вкус: Умеренно солёный, свойственный гороху

Запах: Куриного бульона, бобовых, овощей и зелени

Консистенция: Нежная, эластичная; отварной курицы - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Пищевые вещества				С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
7,2	5,2	17,1	148	0,32