

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта №155

Наименование изделия: : **птица, тушенная в соусе с овощами**

Номер рецептуры: 319

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Куры	61	40
Или бройлер-цыпленок	60	38
Или индейка	60	38
Или филе птицы (полуфабрикат)	43	43
Масса отварной птицы		31
Соус № 373.372,385,375		30
Картофель	160	89,5
Морковь	15	13,3
Лук репчатый	15	13,2
Масса овощей и соуса		146
Выход : 150		

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
0,6	0,23	40,54	141,25	0,5-

**Технология приготовления:** подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса . соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении. В котел , выкладывают нарезанный дольками картофель и варят до готовности. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, картошкой и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой.

мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый 6

Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Температура готового блюда при отпуске +60 С..... +65 С

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* птица картофель с овощами перемешан с кусками птицы и полит соусом

*Консистенция:* мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

*Цвет:* филе птицы- на разрезе белый

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 22-ОД от 10.01.2022 г.

Заведующий МБДОУ №2

\_\_\_\_\_ В.А.Средняк

Технологическая карта №156

Наименование изделия: : **соус сметанный с томатом**

Номер рецептуры: 373

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 2-е издание, дополненное и переработанное. Москва Дели плюс 2016. Руководители разработки сборника: Могильный М.П. (ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ); Тутельян В.А. (ФГБНУ «НИИ питания»)).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто,г
Сметана	8	8
Мука пшеничная	3	3
Вода	23	23
Томатное пюре	9	9
Соль		0,2
Выход		30

Химический состав данного блюда:

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг.ценность, ккал	Витамин С, мг
10,13		21,29	177	7,9

**Технология приготовления:** томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная

*Цвет:* светло- красный

*Вкус:* продуктов, входящих в соус, умеренно- соленый

*Запах:* сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус