



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №11 Гуляш из курицы



### Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Мясо цыплят-бройлеров 1 категории	кг	96 (г)	0,072
Выход готового полуфабриката	кг		0,0497
Лук репчатый очищенный	кг	12 (г)	0,012
Выход готового полуфабриката	кг		0,0089
Морковь очищенная	кг	12 (г)	0,012
Выход готового полуфабриката	кг		0,0082
Томат-паста	кг0,5	2 (г)	0,004
Масло растительное	кг	4 (г)	0,004
Мука пшеничная в/с	кг	4 (г)	0,004
Выход готового блюда		70	

### Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовка птицы: замороженную птицу оттаивают. Для удаления с кожи тушек остатков волосовидного пера или пуха их опаливают. У опаленной птицы отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав, внутренний жир, почки и легкие (если они имеются), затем птицу промывают холодной проточной водой, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Далее тушки птиц разделяют на части в соответствии с технологией приготовления. Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении. Затем птицу вынимают, охлаждают и тушки птиц разделяют на части в соответствии с технологией приготовления.

Мясо нарезают кусочками по 20-30 грамм, укладывают на смазанный маслом противень слоем не более 1,5 см., припускают, затем заливают водой и тушат до готовности. Муку пассируют, разводят бульоном. Добавляют нарезанный лук, морковь и томат-пасту. Тушат 10-15 минут.

### Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: небольшие порционные куски, сбоку гарнир.  
 Консистенция: мягкая, сочная  
 Цвет: мяса-бело-серый, свойственный овощам  
 Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

### Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	12	Витамин В2 (мг)	Железо (мг)	1
Жиры (г)	11	Витамин С (мг)	4,5	Фосфор (мг) 18
Калорийность (Ккал)	177	Кальций (мг)	17	
Углеводы (г)	5	Магний (мг)	17	