

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-25м****Наименование изделия:**Курица тушеная с морковью**Номер рецептуры:**54-25м**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Вода	40.0	40.0	0.00	0.00	0.00	0.0
2	Масло подсолнечное	2.7	2.7	0.00	2.37	0.00	21.4
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	1.8	1.8	0.01	1.15	0.02	10.5
4	Мука пшеничная высший сорт	2.7	2.7	0.27	0.03	1.72	8.2
5	Лук репчатый	12.9	10.3	0.14	0.02	0.77	3.8
6	Морковь 01.09-31.12	28.4	22.7	0.28	0.02	1.43	7.0
8	Морковь 01.01-31.08	30.9					
10	Куриная грудка (филе)	67.2	59.5	13.20	0.99	0.22	62.6
11	Сметана 15.0%	9.1	9.1	0.22	1.20	0.30	12.9
12	Соль поваренная йодированная	0.7	0.7	0.00	0.00	0.00	0.0
<b>Выход:</b>			<b>100</b>	<b>14.12</b>	<b>5.78</b>	<b>4.46</b>	<b>126.4</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	12	0	0	0	0.00	0.0	0.00
2	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.00
3	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	0.00	0.00	4.86	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0.0	0.05
4	Мука пшеничная высший сорт	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	3	0	0	2	0	0.04	0.1	0.59
5	Лук репчатый	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	15	3	1	5	0.1	0.31	0.0	3.19
6	Морковь	0.01	0.01	272.40	0.00	0	4	38	5	8	11	0.1	1.13	0.0	12.48
7	Куриная грудка (филе)	0.03	0.03	3.21	0.00	0	27	144	4	45	89	0.7	3.57	11.9	77.35
8	Сметана 15.0%	0.00	0.01	5.84	0.00	0	3	9	7	1	5	0	0.82	0.0	1.27
9	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	215	0	2	0	0	0	29.20	0.0	0.00

<b>Итого</b>	<b>0.04</b>	<b>0.05</b>	<b>286.31</b>	<b>0.02</b>	<b>0</b>	<b>249</b>	<b>209</b>	<b>33</b>	<b>55</b>	<b>112</b>	<b>0.9</b>	<b>35.07</b>	<b>12</b>	<b>94.93</b>
--------------	-------------	-------------	---------------	-------------	----------	------------	------------	-----------	-----------	------------	------------	--------------	-----------	--------------

**Способ обработки:**Тушение

**Технология приготовления:** Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах, нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на предварительно смазанный противень и запекают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и припускают. Порционные куски запеченной курицы кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают подготовленным соусом сметанным и доводят до готовности. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу при температуре 120 градусов С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 70 градусов С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем заливают оставшейся водой и варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Горячий процеженный соус соединяют со сметаной, доведенной до кипения, и варят 3-5 мин. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид – курица нарезана кубиками, консистенция – курица мягкая, овощи сохранили форму, цвет – курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков – розоватая, цвета соуса, вкус и запах – куриного мяса.