

Технологическая карта 3

Суп-пюре из птицы

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие, г	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе цыплят-бройлеров, охлажденное белое ДП	10,18	10,18
Молоко пастеризованное 3,2% жирности	7	7
Масло сливочное	6,94	6,94
Мука пшеничная 1с	3,88	3,88
Морковь в/с	1,45	1,16
Лук репчатый	1,16	1,39
Лук-порей	1,11	1,11
Сушеные коренья петрушки	0,6	0,6
Соль йодированная	0,01	0,01
Вода питьевая подготовленная	68,05	68,05
Выход		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
3,8	8,9	0,88	98	2,18

Технология приготовления

Подготовленные тушки варить при слабом кипении 3 часа. За 30–40 минут до готовности добавить соль: 1 г на 1 л. Готовую птицу достать из бульона, охладить и отделить от костей. Половину мякоти нарезать соломкой, залить бульоном и кипятить. Остальную мякоть пропустить через мясорубку, протереть. Овощи нарезать и припустить в небольшом количестве воды со сливочным маслом 10 минут, добавить протертое мясо птицы и припустить в небольшом количестве воды до готовности, протереть. Муку подсушить на сковороде, добавить бульон, хорошо вымешать при слабом кипении 5 минут. Мясо птицы, овощи соединить с мукой, добавить соль, проварить. Заправить суп смесью кипяченого молока и прокипяченного масла: соотношение 10:1, довести до кипения. Готовый суп хранить до отпуска при температуре 80–85°С. При отпуске в порционную посуду положить филе птицы, нарезанное соломкой. Отдельно подать гренки.

Температура подачи: 70 ± 5°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.