**Технологическая карта МКОУ «Гутатлинская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ГУЛЯШОМ ИЗ КУРИЦЫ**

Номер рецептуры: № 171

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2005 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на кашу пшеничную со сливочным маслом и гуляшом из курицы ,  вырабатываемый и реализуемый  в **МКОУ «Гутатлинская СОШ».**

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | 1 порция | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Крупа пшеничная | 40,0 | 40,0 |
| Лук репчатый | 5,0 | 4,2 |
| Морковь | 10,0 | 10,0 |
| Курица | 100 | 100 |
| Соль | 2,0 | 2,0 |
| Масло сливочное | 5,0 | 5,0 |
| томат | 3,0 | 3,0 |
| Выход | 150,0 | |

**4. Технологический процесс.**

**4.1** 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 разделывают на части в соответствии с технологией приготовления.  
Подготовленные туши 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 разделывают 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. Добавляют нарезанный лук, морковь и томат-пасту. Тушат 10-15 минут.

**4.2** Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают теплой, а затем горячей

водой, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду

сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин до загустения.

Добавляют соль и продолжают варить до загустения, затем

упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

**5. Оформление и подача**

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. температура подачи 65

гр. С

**6. Органолептические показатели**

**Внешний вид:** курицы - небольшие порционные куски, сбоку гарнир.

**Консистенция курицы-**  мягкая, сочная

**Цвет курицы-** мяса-бело-серый,

**Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**6.1Органолептические показатели**

Внешний вид каши: Растекается по тарелке

Цвет каши: белый с кремовым оттенком

Консистенциякаши: Текучая, однородная, зерна упарены, мягкие

Вкус и запах: Не допускается горьковатый вкус и посторонние запахи