


УТВЕРЖДЕНО
 приказом заведующего МАДОУ
 «Детский сад №23» г. Усинска
 №102 от 28.02.2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №127

Наименование изделия: Бульон из кур прозрачный

Номер рецептуры: 127

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Куры потрошенные I кат	260	179						
Масса отварной курицы	-	125						
Или кости кур	625	625						
Яйца для оттяжки	1/3 шт.	13						
Лук репчатый	10	8						
Петрушка (корень)	11	8						
Морковь	13	10						
Вода	1300	1300						
Итого:			5,0	5,0	1,0	1,0	0,0	29

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B₁	B₂	C	Ca	Fe
0,10	0,20	0,0	50	0,0

Выход: 1000

Технология приготовления

Бульон из кур готовят, если в меню включено блюдо из отварной птицы. Тушки кур обрабатывают – кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде. Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе (связывают) и прижимают окорочка к тушке. Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50 – 60 мин. Время варки цыплят 20 – 30 минут, старых кур 2 – 3 часа. За 40 минут добавляют белые корни, подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука, йодированную соль. Готовый бульон процеживают. При недостаточной прозрачности бульон осветляют. Для оттяжки: дополнительно используют кости птицы из расчета 200 г. на 1 литр бульона. Кости измельчают, заливают холодной водой (1 литр на 1 кг), добавляют соль и выдерживают при температуре 4°C 1,5 часа. Затем вводят слегка взбитые яичные белки. Оттяжку добавляют в охлажденный до 55°C бульон, перемешивают и проваривают при слабом нагреве без видимого кипения, пока оттяжка не осядет на дно. В процессе варки не перемешивают. С готового бульона снимают пену, жир и процеживают.

Бульон отпускают с гарниром.

Гарниры: кнели, фрикадельки, отварные крупы, гренки.

Температура подачи: 75°C

Срок реализации: не более пяти часов с момента приготовления, при хранении бульона при температуре от 2 до 6°C.

Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.