

Акт
контроля первичной и кулинарной обработки продукции
в столовой МАОУ СОШ № 86
от 22.11.2024

Членами Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86 рассмотрен процесс приготовления изделия (блюда) – курица тушеная с морковью.

Мясо птицы размораживают, нарезают порционными кусками, панируют в муке, кладут на предварительно смазанную маслом противень, запекают. Подготовленные овощи натирают соломкой и пропускают. 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 просеивают в жарочном шкафу при T 120C, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 70 C, растирают со сливочным маслом, вливают 4 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, доводят до кипения. И варят 5-3 минуты.

Вкус, запах: свойственно запеченным изделиям из птицы с ароматом моркови

Консистенция – курица - мягкая, овощи сохранили форму.

Рассмотренный процесс соответствует Технологической карте ИП «Розенбах Е.О.».

Члены Комиссии по организации питания МАОУ СОШ № 86:

 / Новинская Л.А.

 / Ризванова А.А..