

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«Московский образовательный комплекс ЗАПАД»
(ГБПОУ МОК «ЗАПАД»)

Мастер-класс

Приготовления рулетов из куриной грудки

Работу выполнил студент группы ЗТОП1
Никулин Николай Иванович

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Куриный рулет с лососем и фисташками

Наименование продуктов	Вес брутто, (г)	Вес нетто, (г)	Вес готового продукта	Вес на 100 порций, кг		Технология приготовления блюда
				Брутто	Нетто	
Куриное филе	110	100		10	10	Куриное филе зачищают: для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилия, а мякоть отбивают. Большое филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого филе раскрыть и отбить. Свежий лосось тонко нарезать, уложить на отбитое куриное филе. Обработать чеснок, фисташки и зелень укропа и пропустить через мясорубку, добавить куриный бульон, соль, перец. На пищевую пленку выложить подготовленное куриное филе с лососем, сверху распределить подготовленную начинку, завернуть рулетом скрепить края шпажкой и дать постоять в холодильном шкафу 3 часа. Вынуть из пленки, обжарить на раскаленной сковороде с жиром, до готовности доводят в жарочном шкафу. Овощи цукини, морковь обработать вырезать нуазетной ложкой или спиралью, отварить до полуготовности. На круглое блюдо выложить рулет нарезанный кольцами, рядом гарнир, поливают соусом кальвадос.
Лосось	58	50		5	5	
Фисташки	25	10		1,3	1	
Чеснок	10	8		1	0,8	
Бульон куриный	10	10		1	1	
Масло подсолнечное	20	20		2	2	
Цукини	30	25		3	2,5	
Морковь	30	25		3	2,5	
Укроп	3	2				
Соус кальвадос		75				
Выход			300			
Требования к качеству	Рулеты должны иметь золотистый цвет, иметь приятный запах соответствующий используемым продуктам.					
Карту составил: студент группы 3топ1 Никулин Николай Иванович						

Утверждаю
Руководитель предприятия
Никулин Николай Иванович
Дата 02.11.2016

Акт отработки рецептуры и технологии приготовления новой или фирменной продукции.

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Наименование продукции Рулеты из куриного филе с лососем

Наименование продуктов	Масса нетто, г	Данные отработки на небольших партиях, кг			Средние данные, г	Принятая рецептура, г	
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		На 1 порцию	На 5 порций
Куриное филе	100	120	80	100	100	100	500
Лосось	50	30	70	50	50	50	250
Фисташки	10	13	8	10	10	10	50
Чеснок	8	5	10	8	8	8	40
Бульон куриный	10	10	10	10	10	10	50
Масло подсолнечное	20	15	20	20	18	20	100
Цуккини	25	20	30	25	25	25	125
Морковь	25	30	20	25	25	25	125
Укроп	2	2	2	2	2	2	10
Соус Кальвадос	75	75	75	75	75	75	375

САМОЕ ГЛАВНОЕ



техника безопасности!



Разрезаем куриное филе на 2 части. Вторую часть можно использовать для приготовления второго рулета.



Одну часть накрываем пленкой и отбиваем









Это начинка рулета, она
была приготовлена из
измельченных фисташек и
чеснока, с добавлением
куриного бульона





На курицу
укладываем
нарезанную
ломтиками рыбу



Равномерно
распределяем по
рыбе начинку и
сворачиваем все
в рулет





Рулет
закальваем
шпажками.



Обжариваем
на
растительном
масле до
образования
золотистой
корочки









Нарезаем рулет и выкладываем на отпускную тарелку, можно подавать с разными гарнирами, например вареными морковью и цуккини.

Bon appetit.

