

Приготовление птицы жареной с гарниром





Ингредиенты:

- Птица (курица)
- Сметана
- Маргарин
- Масло сливочное
- Картофель
- Зелень



Рецептура № 316.

Птица жареная

Наименование продукта	Масса, г	
	Брутто г.	Нетто г.
Курица	163	112
Сметана	2	2
Маргарин столовый	4	4
Жареная курица	-	75
Масло сливочное	5	5
Картофель жареный	-	150
Выход, г.	-	230

Рецептура № 335. Картофель жареный

Наименование продукта	Масса, г	
	Брутто г.	Нетто г.
Картофель брусочками, ломтиками, дольками, кубиками	293	219
Жир животный топленый пищевой (или кулинарный, масло растительное)	15	15
Выход, г.	-	150

Технологическая последовательность приготовления птицы жареной



1. Подготовленную птицу солят.



2. Затем птицу, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150...160° С, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.



3. После обжаривания на плите тушку доводят до полной готовности в жарочном шкафу. Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушку периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жареньи. Слегка охлажденную птицу нарубают на порции.

Технологическая последовательность приготовления картофеля жареного:



- 1. Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью.**



2. Кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15-20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.



При отпуске на тарелку или порционное блюдо кладут гарнир: картофель жареный, рядом укладывают птицу жаренную (2 шт. на порцию), Поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству жареных овощей

**Картофель должен иметь
одинаковую форму, обжарены
равномерно с обеих сторон.**

**Консистенция – мягкая. Цвет
жареного картофеля – жёлтый,
отдельные кусочки могут быть
обжарены до коричневого цвета.**

Сроки хранения блюд из птицы

Жареные тушки птицы хранят горячими не более 1 часа. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают.