

# 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
<b>Жареная курица</b>	-	<b>75</b>
Масло сливочное	5	5
Картофель жареный	-	150
<b>Выход, г.</b>	-	<b>230</b>

# 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
<b>Выход, г.</b>	-	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.**