

Марчук Ф.Л - Сборник Рецепттур Блюд И Кулинарных Изделий [1996]

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т. Придают им компактную форму. Дичь заправляют в одну нитку. При этом тушку кладут на стол спинкой вниз, придерживают ее левой рукой, а правой пропускают через окорочка поварскую иглу с ниткой. Затем иглу с ниткой переносят под тушку в первоначальное положение, вторично пропускают ее под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают нитку на спинке узлом. Подготовленные тушки птицы, дичи или кролика кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию. Кроликов нарубают на 4—6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции.

При порционировании птицы, особенно крупной (кур, бройлеров-цыплят, индеек, гусей, уток), можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Нарубленные порции птицы, дичи или кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа, соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).

При отпуске отварную птицу, кролика или фазана гарнируют и поливают соусом или подают натуральными без соуса. Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир. Для отварных гусей и уток — капуста тушеная, яблоки печеные и др. Соусы — паровой, белый с яйцом, для гусей и уток — красный основной. Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами I II III БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО Курица 381 137 286 103 — — или бройлер-цыпленок 442 137 332 103 — — или фазан 1/4 шт. 85 — — или рябчик или куропатка серая 3/4 шт. 85 — — или куропатка белая 1/2 шт.

Блюды и кулинарные изделия 1955. В Сборник рецептур блюд. Jun 2, 2018 - Автор:под ред. Название: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Издательство: Хлебпродинформ Год: 1996. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под ред. Марчука; сост.

[Кармашки для лэпбука скачать.](#) 2 комментария к записи "Шаблоны для лэпбука."

85 — — ^ Кислота лимонная 0,1 0,1 0,1 0,1 — — масло сливочное 7 7 5 5 — — ^ Масса припущенной котлеты — 100 — 75 — — грибы белые свежие 26 20 — — — — или грибы белые сушеные 7,5 7,5 — — — — или шампиньоны свежие 33 25 — — — — ^ Масса готовых грибов — 15 — — — — Гренки № 829 — 15 — 15 — — Гарнир №№ 515, 516, 523, 530 — 100 — 100 — — Соус № 569, 570 — 100 — 75 — — Выход — 330 — 265 — — Филе птицы или дичи зачищают. [Игру водитель газели через торрент.](#) Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе).

[Периферийное Устройство Bluetooth Windows 7 Скачать Драйвер Asus, Справочник C# Формат Chm, Acer Aspire 5520 Звуковой Драйвер, Основы Общей Теории Войны Владимиров](#)