Инструкция по выполнению заданий для учебной практики по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**25.01.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**бУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК ПРОЗРАЧНЫЙ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 280. Бульон из кур или индеек прозрачный | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 390 | 269 | 260 | 179 | - | - |
| или индейка | 352 | 259 | 234 | 172 | - | - |
| **Масса вареной птицы1** | - | 188 | - | 125 | - | - |
| или кости кур, индейки | 750 | 750 | 625 | 625 | - | - |
| Яйца для оттяжки | 2/5 шт. | 16 | 1/3 шт. | 13 | - | - |
| Морковь | 16 | 13 | 13 | 10 | - | - |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 | 11 | 8 | - | - |
| или сельдерей (корень) | 15 | 10 | 12 | 8 | - | - |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 10 | 8 | - | - |
| Вода | 1300 | 1300 | 1300 | 1300 | - | - |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***11000*** | ***-*** | ***-*** |

|  |
| --- |
| 1 С учетом потерь на порционирование.  Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.  Для осветления бульона готовят оттяжку. Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно кости птицы по 200 г на 1000 г бульона. Измельченные кости кур или индеек заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1-2 ч на холоде при температуре 5-7°С, затем добавляют слегка взбитый яичный белок. Бульон охлаждают до 50-60°С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают.  Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки. |

# Гарнир для бульона: мясо куры, морковь, четвертинка яйца на порцию.