

**Наименование предприятия**

**Источник рецептуры:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Введен Приказом Министерства торговли СССР от 12.12.1980, №310.-М., Минторг СССР,1980

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_  
Наименование блюда (изделия) :**

**Мясо, или птица, или кролик, или дичь жареные с гарниром**

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина	156	115	105	77
или свинина	129	110	87	74
или баранина	166	119	110	79
или телятина	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	3	3	2	2
Масса жареных мясных продуктов	-	75	-	50
или				
Курица	216	149	163	112
или цыпленок	213	149	160	112
или индейка	192	141	144	106
или гусь	261	172	195	129
или кролик	143	136	107	102
или тетерев (в шт.)	1/4	1/4	1/6	1/6
или рябчик, или куропатка серая (в шт.)	2/3	2/3	1/2	1/2
или фазан (в шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5
Маргарин столовый	5	5	4	4
Масса жареной птицы, или дичи <1>, или кролика	-	100	-	75
Гарнир	-	75	-	50
Соус	-	25	-	20
<b>Выход: говядины, или свинины, или баранины, или телятины</b>	-	175	-	120
<b>птицы, или кролика, или дичи</b>	-	200	-	145

-----  
<1> Масса жареной дичи указана с учетом средней массы.

Мясо, птицу, дичь и кролика готовят. Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками; птицу, кролика и дичь нарубают по два куска на порцию. Отпускают с гарниром (к птице, кролику и дичи, кроме свежих, соленых, маринованных овощей и грибов, можно подать маринованные плоды и зеленый салат) и соусом (к мясу, кроме майонеза и его производных, подают еще и соус хрен).

Зав. производством (его заместитель, шеф-повар или старший повар) : \_\_\_\_\_

Калькулятор (при наличии) : \_\_\_\_\_

Технолог (при наличии) : \_\_\_\_\_