

Приготовление горячего школьного завтрака «Куриная грудка по-французски»

Повар МБОУ «Школа №169»
Николаева Ксения



Берём гастрóемкость,
взвешиваем её, смазываем маслом
и выкладываем в неё, заранее
порезанную кубиками, куриную грудку.





Куриную массу разравниваем по гастрорёмкости и солим.





Поверх грудки выкладываем, порезанный кубиками, картофель и разравниваем его.





Солим картофель и проливаем растопленным сливочным маслом.





В отдельной посуде смешиваем предварительно обработанные яйца, соус «Переменка» и воду. Полученной смесью заливаем картофель.



В предварительно разогретый пароконвектомат ставим гастроемкость. Готовим при температуре 140 градусов в течение 1 час 20 минут в режиме «Жар-Пар».



За 10-15 минут до готовности
посыпаем наше блюдо
натертым сыром и снова ставим
в пароконвектомат.



Процесс приготовления соответствует технико-технологической карте блюда.

Готовое блюдо порционируем и раскладываем по тарелкам.
Выход одной порции составляет 180 грамм.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !

