

# Запеченная курица

## Маринад:

Куриное филе	Соев. соус	Соль	Перец мол.	Чеснок гран.
3-3.5 кг	100 г 2 фиол. ложки	25 г 1 желт. ложка	12 г 1 желт. ложка	15 г 1 желт. ложки

*\*в случае иного веса филе – граммовки изменяются пропорционально*

## Этапы:

### 1. Подготовка к запеканию

- ✓ мясо по необходимости оmyвается;
- ✓ тщательно осматривается и пальпируется;
- ✓ все лишнее удаляется, в частности жировики, кости, хрящи и иные отходы;
- ✓ **предыдущий пункт требует особой профессиональной внимательности;**
- ✓ обычно кусок филе разрезается вдоль по длинной оси пополам, чтобы мясо быстрее приготовилось, а также имело удобную форму для последующего нарезания;
- ✓ далее подготовленные кусочки филе перемещаются в противень, куда также высыпается (наливаются) иные ингредиенты, составляющие маринад. Всё вместе перемешивается таким образом, чтобы равномерно распределить специи по каждому куску мяса.

### 2. Запекание

- ✓ противень со всеми ингредиентами аккуратно, чтобы не повредить камень, ставится в подовую печь, разогретую до рабочей температуры;
- ✓ таким образом курица запекается ~10 минут, после чего противень извлекается и все кусочки филе переворачиваются, чтобы иметь возможность пропечь их с другой стороны, что очень важно;
- ✓ далее курица снова отправляется в печь на ~10 минут, по истечению которых повар принимает решение либо о готовности, либо о необходимости продолжить запекание;
- ✓ время запекания ориентировочное и, так или иначе, требует контроля со стороны повара.
- ✓ филе считается приготовленным, если после адекватной термообработки мясо приобрело характерный светло-коричневый румян, а также обрело необходимую плотность (твердость);
- ✓ для справки – дополнительно убедиться в том, что мясо готово, можно, проверив «внутреннюю» температуру куска мяса, которая должна превышать 75 градусов;

- ✓ на опыте профессиональный повар должен запекать филе таким образом, чтобы оно не подгорало и не пересыхало. Мясо должно быть достаточно плотным и одновременно с этим относительно сочным, чтобы куски после последующего нарезания не рассыпались и оставались цельными;
- ✓ когда принято положительное решение о готовности курицы, противень вместе с мясом отправляется остывать в надлежащее место;

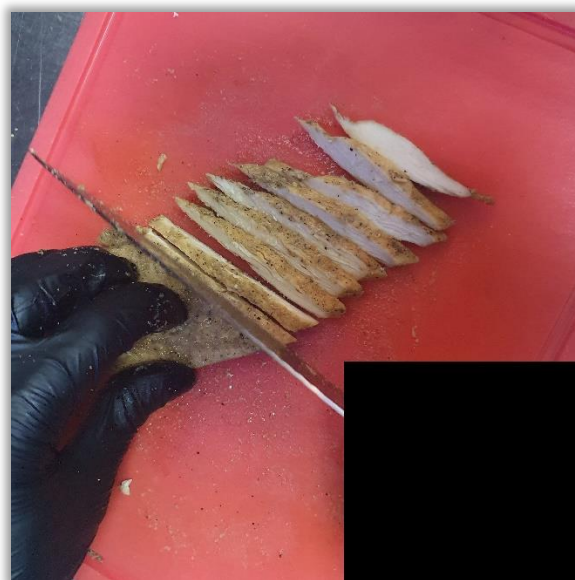
## 2.1 Возможные проблемы:

**2.1.1 курица подгорела** – в таком случае, подгоревшая часть вырезается и не используется;

**2.1.2 курица недостаточно пропеклась** – в таком случае мясо допекается.

\* недоготовленное мясо, кроме вкусовых качеств, существенно теряет и в сроке хранения.

## 3. Заготовка





Кусочки филе нарезаются поперек длинной оси – плоскими слайсами овалоподобной формы.

Ориентировочные размеры:

- Длина от 4 до 8 сантиметров.
- Ширина от 1 до 3 сантиметров.
- Глубина – ~0.5 см.

Правильный кусочек должен попасть в рот за один, максимум – два укуса.

#### 4. Хранение

Для хранения слайсы аккуратно помещаются в пластиковый контейнер, который помещается в холодильник, при этом кусочки **не тростируются и не ломаются**.

Не следует чрезмерно тростировать кусочки и при переключиваниях в гастростомку, чтобы сохранить их аккуратно внешний вид, как на картинке с пиццей Гавайская выше.

#### 5. Вкус

Вкус характерный для запеченной курицы. Специи чувствуются, однако не ярко выражены. Остроты (жжения) от перца или чеснока быть не должно.

В случае существования у повара иного мнения относительно рецептуры – следует предложить изменения, руководствуясь документом «Ініціяція змін та нововведень».

В случае нарушения данной тех. карты без уважительной причины – к лицу, совершившему нарушение, а также к администратору его смены будут применены санкции согласно документу «Дисциплінарна робота».