ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Категория блюда:** Горячое блюдо

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта Гастрокэмп Бурятия - 2023

**Автор:** Сумъяадорж Эрдэнээ

**Наименование блюда:** Куриное филе с хрустящей корочкой

**Выход блюда (г):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто (г, кг) | Масса нетто или полуфабриката (г, кг) | Масса готового продукта  (г, кг) | Масса на 1 порцию |
| Основное | |  |  |  |  |
|  | Куринное филе бедра | 0.100 |  |  | 0.100 |
|  | Мука | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Крахмал | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Кажун Cajun | 0.03 |  |  | 0.03 |
|  | яйцо | 1 шт |  |  | 1 шт |
|  | Растительное масло | 0.100 |  |  | 0.100 |
|  | Соль, перец по вкусу | - |  |  | - |
| Гарнир | | | | | |
|  | Картофель | 0.160 |  |  | 0.160 |
|  | Паприка | 0.02 |  |  | 0.02 |
|  | Соль по вкусу | - |  |  | - |

**Технологический процесс приготовления блюда:**

Куринное филе порезать на небольшие кусочки, со спецами хорошо смешиваем и оставляем на время. В тарелке муку с крахмалом смешиваем. Яйцо отдельно взбиваем в чашке. Сначала обмокнуть каждый кусочек филе в яйцо, а затем запанируйте каждое филе в муку с крахмалом. И жарить в разогретом масле до готовности 5-10 мин. Картофель нарезаем дольками. Сначала варим в кипящей воде со солью 5 мин. И выньте из отвара. Потом запекаем в масле и с паприкой при температуре 180, 10 минут. И подаем куринное филе с картофелем.