

Суфле куриное



Рецептура на 300 г готового блюда:

Куриная грудка (вареная) – 356 г

Яйцо куриное – 1-2 шт.

Масло сливочное – 30 г

Соль – 4 г

Для соуса:

Молоко – 120 мл

Мука пшеничная – 12 г

Соль пищевая – 0,25 г

Нежное куриное суфле как в детском саду – блюдо, которое невозможно не любить. Мы его помним с детства, причем вкус суфле в одном детском саду может совпадать на 100% со вкусом из другого детского сада, независимо от его месторасположения.

Вопрос: как получается у разных поваров готовить одинаковое по вкусу блюдо? Согласно технологической карте, которая является неотъемлемой частью общественного питания

Подготовим ингредиенты согласно технологической карте приготовления блюд для детского питания: Мясо кур заранее отварим в подсоленной воде до готовности.. Снимем с курицы кожицу. Пропустим куриную мякоть через мясорубку дважды.

Готовим заправку для суфле. Муку нужно подсушить на сухой сковороде. Затем разведем ее горячим молоком и проварим 10 минут при помешивании на медленном огне – получим белый соус для «фарширования». Соус необходимо слегка остудить и процедить, вводим соус в куриный фарш, перемешиваем, Добавляем растопленное, но не слишком горячее сливочное масло. Отделим от яйца желток и белок. Добавим в куриный фарш сначала желток. Перемешаем. Белки взобьем в густую пену. Добавим в фарш. Осторожно перемешаем, чтобы не нарушить воздушную консистенцию будущего суфле. Смажем форму для запекания сливочным маслом. Распределим куриную массу в форме. Разровняем лопаткой или силиконовой кистью. Запекать куриное суфле как в детском саду будем в разогретой духовке до образования корочки (около 15-20 минут). Температура нагрева - 240°C. На выходе имеем однородное нежное суфле с рыхлой консистенцией и вкусом, характерным набору продуктов.

