



# СТРАВА ВІД ШЕФ-КУХАРЯ

## спеціалізованої школи № 85 міста Києва Людмили Д'ячкової

### Шашлик курячий з прованськими травами



#### Технологія приготування

*Підготовлене куряче філе нарізають кубиками, додають , сіль, спеції (орегано, рованські трави), гарно перемішують. Курагу миють, нарізають невеликими полосками.*

*Потім на шпажку нанижують по черзі підготовлене м'ясо і курагу. Смажать на розігрітій сковороді до золотистої скоринки. Доводять до готовності в духовій шафу розігріту до 180 С на протязі 15 хв.*



Сировина	На 100 Порцій	
	Брутто	Нетто
Філе куряче	108,4	102,0
Спеції	0,5	0,5
Сіль	0,1	0,1
Курага	26,0	20,0
Олія	2,0	2,0
Вихід		100



# СТРАВА ВІД ШЕФ-КУХАРЯ ліцею «Голосіївський № 241 Малька Олексія Різотто з фруктами



*Апельсини і яблука миють, очищують від шкірки, апельсини філірують, в яблуках видаляють серцевину, нарізають кубиками. Сухофрукти попередньо миють і замочують в гарячій воді.*

*В сотейнику розтоплюють вершкове масло, викладають яблука, додають ванілін, перемішують, добавляють підготовлений рис, цукор, додають невелику кількість води, проварюють. Додають решту води і готують при слабкому кипінні до готовності. В кінці добавляють підготовлені сухофрукти, спеції, перемішують і проварюють 1,5-2 хв.*

*При подачі різотто декорують шматочками апельсина і сумішшю сухофруктів.*

Сировина На 10 порцій		
	Брутто	Нетто
Рис	260	260
Вода	540	540
Масло вершкове	50	50
Апельсин	170	100
Яблука	160	100
Цукор	40	40
Родзинки	50	60
Курага	220	250
Суміш сухофруктів	50	50
Спеції	3	3
Вихід 1 порції:		100