

КУЛИНАРНАЯ ЗАГОТОВКА

Куриные полуфабрикаты высокой готовности & Грибной суп-пюре

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЗАГОТОВОК

Бройлер	2 шт.	Панировочные сухари	по вкусу
Соль, перец, сухой чеснок	по вкусу	Соус Песто	100 г
Паприка, хлопья чили	по вкусу	Томаты	2 шт.
Специи для курицы	по вкусу	Моцарелла	100 г
Яйца	3 шт.	Мёд	150 г
Мука	150 г	Соевый соус	100 г
Лимон	1 шт.	Растительное масло	по вкусу

Базовая разделка: Обе тушки разделить и полностью филировать. Каркасы и третьи фаланги крыльев отправить вариться для насыщенного куриного бульона.

КУРИНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

1. Шницель из большого филе

Заморозка / Вакуум

- Разрезать филе тонко вдоль для уменьшения объема и присолить.
- Последовательно окунуть в муку, яичный меланж и панировочные сухари со специями.
- Простелить между шницелями пергамент и заморозить стопкой. Завакуумировать.
- Приготовление:** Обжаривать на разогретом масле до золотистой корочки.

2. Конверты с песто, томатами и моцареллой

Заморозка / Вакуум

- Малое филе и филе бедра пробить блендером до состояния фарша, присолить.
- Распределить на силиконизированном пергаменте прямоугольниками по 120 г.
- Промазать соусом песто. На одну сторону выложить слайсы томатов и моцареллы, прикрыть второй стороной.
- Заморозить стопкой, затем завакуумировать.
- Приготовление:** Обжаривать на разогретом масле до золотистой корочки или запечь.

3. Маринованные крылышки в медово-соевом соусе

Маринование / Заморозка

- Крылья разделить на фаланги (использовать только 2 основные фаланги).
- Растопить мёд, хорошо искупать в нём крылья, залить соевым соусом и присыпать хлопьями чили.
- Замариновать на 4 часа или сразу заморозить с маринадом.
- Приготовление:** Запекать не размораживая в глубокой форме ориентировочно 1 час.

4. Голени с лимонной цедрой

Заморозка / Вакуум

1. Голени полностью филировать.
2. Промазать растительным маслом, добавить соль, перец и натёртую цедру лимона, тщательно перемешать.
3. Завакуумировать и заморозить.
4. **Приготовление:** Обжаривать после размораживания до румяной корочки.

БЛЮДО ИЗ БУЛЬОНА

Суп-пюре из шампиньонов на курином бульоне

1,5 л (~5–6 порций)

Ингредиенты: Куриный бульон на косточке (1 л), шампиньоны (500 г), лук репчатый (1 крупный), морковь (1 небольшая), чеснок (2 зуб.), сливочное масло (40 г), раст. масло (1 ст. л.), мука (1 ст. л.), соль, чёрный перец, тимьян (½ ч. л.), мускатный орех (щепотка), сливки 20–33% (150–200 мл, добавлять после разморозки).

1. **Подготовка овощей:** Лук нарезать мелко, морковь натереть, шампиньоны нарезать пластинками.
2. **Обжарка основы:** В кастрюле разогреть растительное масло и половину сливочного. Обжарить лук и морковь 5–6 минут до мягкости.
3. **Грибы и ароматизация:** Выложить шампиньоны, готовить 7–10 минут до выпаривания влаги. Всыпать муку, прогреть 1 минуту. Добавить чеснок, тимьян, перец и мускатный орех.
4. **Варка:** Постепенно влить горячий куриный бульон, перемешивая. Довести до кипения и варить на небольшом огне около 15 минут.
5. **Пюрирование и заморозка:** Пробить блендером до гладкости. Посолить, добавить снятое с косточек мясо. Полностью остудить, разлить по контейнерам/пакетам (оставляя место для расширения) и заморозить.

Как довести до готовности после заморозки:

Разморозить в холодильнике или сразу прогревать в кастрюле на небольшом огне. В горячий суп влить 150–200 мл сливок, перемешать и прогреть 2–3 минуты, не доводя до активного кипения.