**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Основное блюдо**

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта «Гастрокэмп Бурятия – 2023»

**Автор:** Чернышов Александр

**Наименование блюда:** Горы и степи

**Выход блюда (г):** 0.250

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, (г, кг)** | **Масса нетто или полуфабриката,**  **(г, кг)** | **Масса готового продукта,**  **(г, кг)** | **Масса на 1 порцию** | **Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации** |
| Филе яка | 0.220 | 0.220 | 0.220 | 0.200 |  |
| Готовый соус Демиглясс | 0.100 | 0.100 | 0.100 | 0.100 |  |
| Ранетки | 0.040 | 0.030 | 0.030 | 0.030 |  |
| Булгур | 0.100 | 0.100 | 0.070 | 0.060 |  |
| Белые грибы | 0.030 | 0.030 | 0.020 | 0.015 |  |
| Масло сливочное | 0.030 | 0.030 | 0.010 | 0.010 |  |
| Масло растительное | 0.020 | 0.020 | 0.020 | 0.020 |  |
| Соль | 0.005 | 0.005 | 0.005 | 0.005 |  |
| Перец | 0.005 | 0.005 | 0.005 | 0.005 |  |
| Можжевельник | 0.003 | 0.003 | 0.003 | 0.003 |  |
| Размарин | 0.003 | 0.003 | 0.003 | 0.003 |  |
| Зеленое масло п.ф | 0.002 | 0.002 | 0.002 | 0.002 |  |
| Морковное масло п.ф | 0.002 | 0.002 | 0.002 | 0.002 |  |
| Микро зелень | 0.001 | 0.001 | 0.001 | 0.001 |  |
| Сливки 22% | 0.070 | 0.070 | 0.070 | 0.050 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда: Заранее подготовленное мясо яка, промываем в холодной виде, маринуем в специях, солим перчим, вакумируем и ставим в су вид на 4 часа при температуре 55 градусов. Заранее приготовленный соус Демиглясс мы провариваем ранетки 2-3 минуты и даем им постоять в соусе час. Булгур обжариваем на масле с белыми грибами , вводим бульон, доводим до кипения, добавляем сливочное масло, вливаем сливки, и медленно томим, после как булгур будет готов доводим до вкуса. Выкладываем на теплую тарелку мясо, поливаем прогретым соус с ранетками, радом выкладываем горкой Булгур, декорируем зеленым масло и малом моркови, так же украшаем микро зеленью. Приятного аппетита**