**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: полуфабрикат**

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

**Автор:** Чернышов Александр

**Наименование блюда:** Пюре из печеного лука пф

**Выход блюда (г): 1000**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Лек репчатый не зачищенный. | 1.400 |  | 0.850 | 0.830 |  |
| Масло олив. | 0.070 |  |  | 0.070 |  |
| Соль | 0.015 |  |  | 0.015 |  |
| Перец | 0.008 |  |  | 0.008 |  |
| Сок лимона | 0.030 |  |  | 0.030 |  |
| Мускатный орех | 0.005 |  |  | 0.005 |  |
| Тимьян | 0.005 |  |  | 0.005 |  |
| Масло слив | 0.040 |  |  | 0.040 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:** Запекаем лук в пароконвектомате при температуре 210 градусах 45 минут. Вынимаем внутренности лука, и помещаем в бленде, добавляем все ингредиенты и пробиваем до однородной массы. Даем настоятся пару часов.