**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Готовый полуфабрикат**

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

**Автор:** Чернышов Александр

**Наименование блюда:** Хумус

**Выход блюда (г):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Нут | 0.400 |  |  | 0.600 |  |
| Чеснов | 0.015 |  |  | 0.015 |  |
| Сок лимона | 0.030 |  |  | 0.030 |  |
| Паста Тхини | 0.080 |  |  | 0.080 |  |
| Соль | 0.007 |  |  | 0.007 |  |
| Кориандр | 0.003 |  |  | 0.003 |  |
| Зира | 0.003 |  |  | 0.003 |  |
| Бульон с нута | 0.300 |  |  | 0.300 |  |
| Масло олив. | 0.050 |  |  | 0.0050 |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда :отвариваем нут до полной готовности, далее прогреваем специи для того что бы они раскрылись. Смешиваем все ингредиенты и пробиваем до состояния паштета. По вкусу можно довести солью и перцем**