**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Холодные закуски**

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

**Автор:** Александр Чернышов

**Наименование блюда:** Мятый паштет из байкальской сорожки горячего копчения с икрой

**Выход блюда (г):** 0.050 гр.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Твороженный сыр | 0.600 | 0.600 | 0.600 | 0.020 |  |
| Сорожка | 1.400 | 0.500 | 0.370 | 0.020 |  |
| Хрен столовый | 0.070 | 0.070 | 0.070 | 0.001 |  |
| Горчица | 0.030 | 0.030 | 0.030 | 0.001 |  |
| Укроп свежий | 0.010 | 0.010 | 0.010 | 0.001 |  |
| Соль | 0.005 | 0.005 | 0.005 | 0.001 |  |
| Перец черный | 0.005 | 0.005 | 0.005 | 0.001 |  |
| икра | 0.005 |  |  | 0.005 |  |
| Тарталетка | 0.005 | 0.005 | 0.005 | 0.005 |  |
| Микро зелень | 0.001 | 0.001 | 0.001 | 0.001 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда: Подготавливаем рыбу Сорогу к горячему копчению в пароконвектомате. Чистим от чешуи и кишок, удаляем плавники и голову, так же удаляем все кости и оставляем чистое филе. Ставим коптится на один час времени при температуре 50 градусов.**

**Смешиваем все наши ингредиенты кроме икры! В одной таре, добавляем туда рыбу, и мнем всю массу вилкой до однородности, взбиваем так же вилкой. Доводим до вкуса. Даем постоять в холодильнике пол часа.**

**Подаем в тарталетке, выкладываем аккуратно горочкой, на паштет икру, декорируем микро зеленью.**

**Приятного аппетита.**