**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячие закуски**

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

**Автор:** Алексей Орлов

**Наименование блюда:** Саламат с конопляной мукой

**Выход блюда (г):** 150

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Сметана | 0,100 | 0,100 | 0,100 | 0,100 |  |
| Мука | 0,020 | 0,020 | 0,020 | 0,020 |  |
| Мука конопляная | 0,025 | 0,020 | 0,020 | 0,020 |  |
| Масло сливочное | 0,025 | 0,020 | 0,020 | 0,020 |  |
| Сахар | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |
| Соль | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |
| Кедровый орех | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Сметану прогреваем в сотейнике , добавляем сливочное масло, сахар, соль. Далее добавляем два вида муки через сито, помешивая пока не затянется в густую массу.

Подача: выкладываем готовый саламат и посыпаем кедровым орехом