**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячая закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «За домашним столом»

**Выход блюда (г):** 210

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Баранина пф | 50 гр | 50 гр | 50 гр | 50 гр |  |
| Соус от баранины | 20 гр | 20 гр | 20 гр | 20 гр |  |
| Бриошь | 30 гр | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |
| Соус из тыквы | 25 гр | 25 гр | 25 гр | 25 гр |  |
| Томатная вода | 40 гр | 40 гр | 40 гр | 40 гр |  |
| Картофель молодой | 40 гр | 40 гр | 40 гр | 40 гр |  |
| Кедровый орех | 5 гр | 5 гр | 5 гр | 5 гр |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Баранину и все остальные ингредиенты закладываем в афганский казан, тушим 3-4 часа до мягкости баранины, когда мясо при готовится, нужно его достать, а из базы бульона пробить соус. Протирать через сито.

Тыкву и остальные продукты запечь при температуре 180°, 40 минут, пробить в блендере и протереть через сито.

Томаты отделить от кожи, смешать со сметаной и цедра, пробить в блендере, протереть через сито.

Бриошь, все продукты на него должны быть холодными, все замешать в тестомесе, далее плотное тесто убрать под плёнку в холодильник на два часа, после уже растоять при комнатной температуре, выпекать 25 минут при 160°. Картофель запечь при температуре 160° 60 минут на пару.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячая закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Боргойская баранина (мякоть)»

**Выход блюда (г):** 600/1500

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Боргойская баранина (мякоть) | 1000 гр | 1000 гр | 1000 гр |  |  |
| Соль | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |
| Перец горошек | 3 гр | 3 гр | 3 гр |  |  |
| Кориандр | 3 гр | 3 гр | 3 гр |  |  |
| Зира | 3 гр | 3 гр | 3 гр |  |  |
| Вода | 2500 л | 2500 л | 2500 л |  |  |
| Чеснок | 40 гр | 40 гр | 40 гр |  |  |
| Лук репчатый | 300 гр | 300 гр | 300 гр |  |  |
| Морковь | 300 гр | 300 гр | 300 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Баранину и все остальные ингредиенты закладываем в афганский казан, тушим 3-4 часа до мягкости баранины, когда мясо при готовится, нужно его достать, а из базы бульона пробить соус. Протирать через сито.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячая закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда**: «Соус из тыквы»

**Выход блюда (г):** 700 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** |
| Тыква пф | 1000 гр | 1000 гр | 1000 гр |  |  |
| Мед | 150 гр | 150 гр | 150 гр |  |  |
| Соль | 5 гр | 5 гр | 5 гр |  |  |
| Зира | 1 гр | 1 гр | 1 гр |  |  |
| Сливки 22% | 100 гр | 100 гр | 100 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Тыкву и остальные продукты запечь при температуре 180°, 40 минут, пробить в блендере и протереть через сито.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячая закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда**: «Томатная вода»

**Выход блюда (г):** 1,100 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** |
| Томаты бк пф | 1000 гр | 1000 гр | 1000 гр |  |  |
| Сметана | 300 гр | 300 гр | 300 гр |  |  |
| Соль | 2 гр | 2 гр | 2 гр |  |  |
| Цедра лимона | 4 гр | 4 гр | 4 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Томаты отделить от кожи, смешать со сметаной и цедра, пробить в блендере, протереть через сито.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячая закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Молодой картофель»

**Выход блюда (г):** 900 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** |
| Картофель | 1000 гр | 1000 гр | 900 гр |  |  |
| Соль | 2 гр | 2 гр | 2 гр |  |  |
| Перец | 2 гр | 2 гр | 2 гр |  |  |
| Тимьян | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |
| Сливочное масло | 200 гр | 200 гр | 200 гр |  |  |
| Чеснок | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Картофель запечь при температуре 160° 60 минут на пару.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячая закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Бриошь»

**Выход блюда (г**): 1100 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** |
| Мука пшеничная | 500 гр | 500 гр | 500 гр |  |  |
| Соль | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |
| Сахар | 75 гр | 75 гр | 75 гр |  |  |
| Молоко | 100 мл | 100 мл | 100 мл |  |  |
| Дрожжи | 20 гр | 20 гр | 20 гр |  |  |
| Яйцо | 4 шт | 240 гр | 240 гр |  |  |
| Цедра лимона | 12 гр | 12 гр | 12 гр |  |  |
| Цедра лайма | 6 гр | 6 гр | 6 гр |  |  |
| Мята свежая | 20 гр | 20 гр | 20 гр |  |  |
| Масло сливочное | 200 гр | 200 гр | 200 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Бриошь, все продукты на него должны быть холодными, все замешать в тестомесе, далее плотное тесто убрать под плёнку в холодильник на два часа, после уже растоять при комнатной температуре, выпекать 25 минут при 160°.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячая закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда: «**Пропитка для бриошь»

**Выход блюда (г):** 150 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** |
| Сахар | 100 гр | 100 гр | 100 гр |  |  |
| Вода | 100 мл | 100 мл | 100 мл |  |  |
| Сок лимона | 50 мл | 50 мл | 50 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**