**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Холодная закуска**

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

**Автор:** Алексей Орлов

**Наименование блюда:** Байкальский калейдоскоп

**Выход блюда (г):** 145/20

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Филе сига с/c | 0,100 | 0,100 | 0,100 | 0,100 |  |
| Азиатский облепиховый соус п/ф | 0,020 | 0,020 | 0,020 | 0,020 |  |
| Огурец | 0,030 | 0,030 | 0,030 | 0,030 |  |
| Икра | 0,010 | 0,010 | 0,010 | 0,010 |  |
| Микрозелень | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| Жженый лук-порей | 0.003 | 0.003 | 0.003 | 0.003 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**Филе сига нарезаем на тонкие полоски, ложим на пищевую пленку и посыпаем жженным луком-порей. Далее заворачиваем в рулет , отправляем в Су вид на 40 градусов 25 минут**

**Подача: Рулет разрезаем на 2 части , одну половину выкладываем на тарелку далее кладем икру и сверху вторую часть рулета. Затем поливаем соусом , хаотично выкладываем слайсы огурца завернутые в рулет и украшаем микрозеленью**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Полуфабрикат**

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

**Автор: Алексей Орлов**

**Наименование блюда: Азиатский облепиховый соус**

**Выход блюда (г): 180**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Облепиха | 0,100 | 0,100 | 0,100 | 0,100 |  |
| Сахар | 0,030 | 0,030 | 0,030 | 0,030 |  |
| Кинза | 0,010 | 0,010 | 0,010 | 0,010 |  |
| Вода | 0,130 | 0,130 | 0,130 | 0,130 |  |
| Соль | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| Корень имбиря | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| Чили перец | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| Ксантановая камедь | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Ягоды прогреваем на медленном огне до выделения сока. Добавляем воду, имбирь, чили, кинзу, соль, сахар. Пробиваем все в блендере, протираем через сито . Выпариваем на 1/3 и добавляем ксантановую камедь