**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Холодная закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «2+2=5»

**Выход блюда (г):** 146/50

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Лепешки | 80 гр | 80 гр | 80 гр | 80 гр |  |
| Свинина с пшеном | 30 гр | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |
| Картофельное пюре | 30 гр | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |
| Специя жареный лук | 3 гр | 3 гр | 3 гр | 3 гр |  |
| Гречневый попкорн | 3 гр | 3 гр | 3 гр | 3 гр |  |
| Соус из баклажана | 30 гр | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |
| Соус соленая карамель с горчицей | 20 гр | 20 гр | 20 гр | 20 гр |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Тесто на лепёшки замешиваем все продукты сразу до эластичного состояния теста, даем тесту постоять 30 минут при комнатной температуре. Свинину варим 6 часов до полного состояния тушенки, пшено с молоком варим на среднем огне, постоянно помешивая.

Готовое Картофельное пюре протираем через сито, вводим в него тёплое молоко с маслом и водой из под картофеля.

Баклажан запекаем 30 минут при температуре 180°, охлаждает его и зачищаем от кожи, мелко рубим и смешиваем с остальными ингредиентами.

Сахар высыпаем на сковородку, ставим на слабый огонь, когда сахар начнет карамелизироваться, добавляем морскую соль, сливки и сливочное масло, и все это доводим до состояния карамели, охлаждаем карамель и всыпаем в неё хорошо промытые зерна горчицы.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Холодная закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Тесто на лепешки»

**Выход блюда (г**): 1000

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 600 гр | 600 гр | 600 гр |  |  |
| Соль | 2 гр | 2 гр | 2 гр |  |  |
| Сахар | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |  |
| Молоко | 200 мл | 200 мл | 200 мл |  |  |
| Сливочное масло | 100 гр | 100 гр | 100 гр |  |  |
| Яйцо | 2 шт (120гр) | 120 гр | 120 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Тесто на лепёшки замешиваем все продукты сразу до эластичного состояния теста, даем тесту постоять 30 минут при комнатной температуре.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Холодная закуска**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Начинка со свининой и пшеном»

**Выход блюда (г):** 1500 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** |
| Свиная шея | 1000 гр | 1000 гр | 600 гр |  |  |
| Пшено | 300 гр | 300 гр | 900 гр |  |  |
| Молоко | 1000 мл | 1000 мл | 1000 мл |  |  |
| Сахар | 100 гр | 100 гр | 100 гр |  |  |
| Соль | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Свинину варим 6 часов до полного состояния тушенки, пшено с молоком варим на среднем огне, постоянно помешивая.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда:** Холодная закуска

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда**: «Картофельное пюре»

**Выход блюда (г):** 1000 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 очищ. | 700 гр | 700 гр | 700 гр |  |  |
| Молоко | 200 мл | 200 мл | 200 мл |  |  |
| Сливочное масло | 100 гр | 100 гр | 100 гр |  |  |
| Соль | 5 гр | 5 гр | 5 гр |  |  |
| Вода от картофеля | 100 мл | 100 мл | 100 мл |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Готовое Картофельное пюре протираем через сито, вводим в него тёплое молоко с маслом и водой из-под картофеля.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда:** Холодная закуска

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

**Автор:** Лазарев Максим

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

**Выход блюда (г):** 850 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** |
| Баклажан очищ. | 600 гр | 600 гр | 600 гр |  |  |
| Сливочный сыр | 200 гр | 200 гр | 200 гр |  |  |
| Грецкий орех | 50 гр | 50 гр | 50 гр |  |  |
| Чеснок | 5 гр | 5 гр | 5 гр |  |  |
| Кинза | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |
| Перец молотый | 2 гр | 2 гр | 2 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Баклажан запекаем 30 минут при температуре 180°, охлаждает его и зачищаем от кожи, мелко рубим и смешиваем с остальными ингредиентами.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда:** Холодная закуска

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Соленая карамель с горчицей»

**Выход блюда (г):** 500 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 | 300 гр | 300 гр | 300 гр |  |  |
| Морская соль | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |
| Сливки 22% | 200 мл | 200 мл | 200 мл |  |  |
| Сливочное масло | 100 гр | 100 гр | 100 гр |  |  |
| Зерновая горчица пф | 60 гр | 60 гр | 60 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Сахар высыпаем на сковородку, ставим на слабый огонь, когда сахар начнет карамелизироваться, добавляем морскую соль, сливки и сливочное масло, и все это доводим до состояния карамели, охлаждаем карамель и всыпаем в неё хорошо промытые зерна горчицы.