**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Горячие закуски**

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

**Автор:** Александр Чернышов

**Наименование блюда:** Байкальская сорожка в панировке

**Выход блюда (г):** 0.170гр.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Сорожка | 0.100 | 0.060 | 0.050 | 0.050 |  |
| П.ф соус  1000 островов | 0.040 | 0.040 | 0.040 | 0.040 |  |
| П.ф салат капустный | 0.025 | 0.025 | 0.025 | 0.025 |  |
| П.ф салат чука | 0.020 | 0.020 | 0.020 | 0.020 |  |
| П.ф морковка  су вид | 0.025 | 0.025 | 0.025 | 0.025 |  |
| Лепешка | 0.015 | 0.015 | 0.015 | 0.015 |  |
| Масло фритюрное | 0.010 | 0.010 | 0.010 | 0.010 |  |
| Кляр корейский | 0.010 | 0.010 | 0.010 | 0.010 |  |
| Сухарь панко | 0.010 | 0.010 | 0.010 | 0.010 |  |
| Соевый соус | 0.005 | 0.005 | 0.005 | 0.005 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда: Чистое филе рыбы без кости, маринуем в соевом соусе. Кляр разводим как указано в рецепте на упаковке, далее обмакиваем в кляр и панируем в сухарях получаем готовый полуфабрикат. Обжариваем во фритюре при температуре 160градусов до золотистой корочки. Собираем наш ролл, на середину лепешки поливаем половиной соуса и тщательно размазываем по лепешке, далее на соус выкладываем капустный салат, морковь су вид, салат чука, и сверху на салат готовую рыбы. Сворачиваем это в конверт, и подпекаем на сковороде по одной минутке с каждой стороны. Выкладываем на пергамент, можно обвязать верёвкой бечевкой .**