**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Основное блюдо**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Рамен по Бурятски из конины»

**Выход блюда (г):** 500

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Лапша | 100 гр | 100 гр | 160 гр | 160 гр |  |
| Маринованное яйцо | 0,5 шт | 30 гр | 30 гр | 30 гр |  |
| Конина пф | 40 гр | 40 гр | 40 гр | 40 гр |  |
| Кинза | 5 гр | 5 гр | 5 гр | 5 гр |  |
| Маринованная морковь | 10 гр | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |
| Бульон из конины | 250 мл | 250 мл | 250 мл | 250 мл |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Бульон варим 6 часов при низкой температуре, зиру добавляем после как сняли пену и закипает бульон, бульон процеживаем через бумажное полотенце, чтобы был прозрачный.

Морковь нарезать на удобный узор, мариновать 3-4 часа в холодильнике.

Яйцо проколоть с тупой стороны, закинуть в кипящую воду, варить ровно пять минут, после убрать яйцо с водой в холодильник на 5 часов, очистить яйца и убрать в маринад на 3 часа, при подаче нарезать пополам на порции.

Лапшу отварить до альденте, промыть и смазать растительным маслом. Кинза нарвать ла лепестки, хранить под влажной салфеткой, кунжут обжаривают до золотистого цвета, мясо нарезаем слайсами

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Основное блюдо**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Бульон из конины»

**Выход блюда (г):** 2200 мясо/3000 бульон

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Конина | 3000 гр | 3000 гр | 3000 гр |  |  |
| Вода | 6000 мл | 6000 мл | 6000 мл |  |  |
| Зира | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |
| Соль | 25 гр | 25 гр | 25 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Бульон варим 6 часов при низкой температуре, зиру добавляем после как сняли пену и закипает бульон, бульон процеживаем через бумажное полотенце, чтобы был прозрачный.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Основное блюдо**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Маринованная морковь»

**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** |
| Морковь декор | 500 гр | 500 гр | 500 гр |  |  |
| Вода | 150 мл | 150 мл | 150 мл |  |  |
| Уксус яблочный | 50 мл | 50 мл | 50 мл |  |  |
| Корица | 3 гр | 3 гр | 3 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Морковь нарезать на удобный узор, мариновать 3-4 часа в холодильнике.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Основное блюдо**

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

**Автор:** Лазарев Максим

**Наименование блюда:** «Яйца маринованные»

**Выход блюда (г):** 20 порц, выход маринада 330 мл

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Яйцо | 10 шт | 10 шт | 10 шт |  |  |
| Соевый соус | 300 мл | 300 мл | 300 мл |  |  |
| Корица | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |
| Бадьян | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |
| Кардамон | 10 гр | 10 гр | 10 гр |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Яйцо проколоть с тупой стороны, закинуть в кипящую воду, варить ровно пять минут, после убрать яйцо с водой в холодильник на 5 часов, очистить яйца и убрать в маринад на 3 часа, при подаче нарезать пополам на порции.