**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: холодные закуски**

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

**Автор:** Сафронов Иван

**Наименование блюда:** «В гостях у Старообрядцев»

**Выход блюда (г):** 120

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Хлеб ремесленный | 0,031 | 0,03 | 0,03 | 0,03 |  |
| Сироп варенья из шишек | 0,006 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| Масло конопляное | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| Паштет сливочный из щуки г/к п/ф | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 |  |
| Моченая брусника п/ф | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |  |
| Яйцо перепелиное | 1 шт | 0,02 | 0,02 | 0,02 |  |
| Уксус | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |
| Микрозелень | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Первый этап готовим соус для обмазки хлеба: для этого берем отдельную посуду, добавляем сироп от варенья, конопляное масло и все хорошо взбиваем. Отрезаем кусочек ремесленного хлеба, смазываем получившимся соусом и запекаем в печи до легкой румяной корочки.

Второй этап паштет сливочный из щуки горячего копчения: филе щуки горячего копчения смешиваем с творожным сыром и сливками, все взбиваем блендером до состояния нежного паштета.

Третий этап «Моченая брусника»: бруснику промыть под проточной водой, специи, соль, сахар развести в воде, вскипятить и проварить в течении 3-5 минут, остудить массу до комнатной температуры, бруснику выложить в банку и залить получившимся сиропом. Готовое варенье убрать в холодное место на 2-4 недели.

Четвертый этап «Соус из моченной брусники»: моченую бруснику протираем через мелкое сито, добавляем немного сиропа от моченой б=ягоды и выпариваем в сотейнике до состояния соуса.

Пятый этап «яйцо пашот»: в небольшую кастрюлю наливаем воду, добавляем немного соли, уксуса и доводим до кипения, убавляем огонь . Перепелиное яйцо разбиваем в сито, даем стечь лишней воде, делаем воронку в кипятке и опускаем в него «разбитое» яйцо, через минуту яйцо перекладываем с в холодную воду.

Шестой этап: на подпеченный хлеб конвертом или ложкой отсаживаем получившийся крем-паштет. В паштете делаем небольшое углубление и выкладываем яйцо пашот. Декорируем моченой брусникой и соусом из моченой брусники и микрозеленью.