**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: полуфабрикат**

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

**Автор:** Чернышов Александр

**Наименование блюда:** Морковь су-вид

**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** |
| Морковь зачищ. | 0.850 |  |  | 0.820 |  |
| Приправа для морковки ЧИМ | 0.180 |  |  | 0.180 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда: Морковь нарезаем на сегменты, раскладываем по вакумным пакетам добавляем маринад, вакумируем и закладываем в чашу с водой. Температура приготовления 45градусов 50 минут**