**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Основное блюдо**

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

**Автор:** Александр Чернышов

**Наименование блюда:** Конская печень в восточном стиле

**Выход блюда (г):** 0.200 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** |
| Печень коня зачищеная. | 0.220 | 0.220 | 0.220 | 0.170 |  |
| Курдючный жир | 0.070 | 0.070 | 0.070 | 0.030 |  |
| Кардамон | 0.003 | 0.003 | 0.003 | 0.003 |  |
| Сухой чеснок | 0.003 | 0.003 | 0.003 | 0.003 |  |
| Зира | 0.003 | 0.003 | 0.003 | 0.003 |  |
| Паприка коп. | 0.003 | 0.003 | 0.003 | 0.003 |  |
| Соль | 0.004 | 0.004 | 0.004 | 0.004 |  |
| перец | 0.003 | 0.003 | 0.003 | 0.003 |  |
| молоко | 0.400 | 0.400 | 0.400 | 0.400 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда: Нарезаем печень на сегменты толщеной полтора см. и отмачиваем в молоке одну ночь, курдючный жир режим пока он замороженный толщеной ноль пять см. далее насаживаем на шпажке чередуя. Специи смешиваем вместе и пробиваем блендером до однородного состояния. Маринуем наши шашлычки в специях, смазываем маслом и жарим на углях по две минуты с каждой стороны. Можно доготовить в пароконвектомате при температуре 180 градусов . Подаем на любой тарелки, соус можно предложить соевый с порубленной кинзой и имбирем.**