**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: горячие закуски**

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

**Автор:** Сафронов Иван

**Наименование блюда:** «Пшеничная лепешка с томленой бараниной»

**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** |
| Баранина | 0,08 | 0,052 | 0,052 | 0,052 |  |
| Соль, перец | 0,004 | 0,004 | 0,004 | 0,004 |  |
| розмарин | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |
| чеснок | 0,005 | 0,004 | 0,004 | 0,004 |  |
| сметана | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |  |
| Укроп свежий | 0,005 | 0,004 | 0,004 | 0,004 |  |
| Чеснок свежий | 0,003 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |
| Лук мангир дикий | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |  |
| Перец болгарский | 0,02 | 0,015 | 0,015 | 0,015 |  |
| Помидоры  Орех кедровый  Масло растительное | 0,02  0,006  0,02 | 0,015  0,006  0,02 | 0,015  0,006  0,02 | 0,015  0,006  0,02 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Филе баранины маринуем с добавлением чеснока, розмарина, чёрного перца, соли.

Запекаем при температуре 165° под фольгой в течение 2,5 часов.

Бараний жир нарезаем на мелкие кусочки и вытапливаем жир на сковороде, гренки от баранины убираем, а на оставшимся жире подрумяниваем томленную баранину.

Готовим сметанный соус:

В сметану добавляем мелко рубленную зелень, чеснок, лук мангир.

Овощная сальса:

На гриле или в духовке запекаем болгарский перец, предворительно убираем семечки, кожицу, перец промываем и нарезаем мелкими кубиками.

Помидоры ошпариваем в кипятке и снимаем шкурку, также удаляем внутренности помидора, далее

мякоть помидоров нарезаем мелкими кубиками, перец и помидоры перемешиваем добавляем вместо соли по вкусу маринованный лук мангир.

Готовую Лепёшку разрезаем на две части, во внутрь лепёшки выкладываем овощную Сальсу, также выкладываем томлёную баранину, добавляем немного сметанного соуса и посыпаем кедровым орехом.

Подаем в бумажном конверте.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: полуфабрикат из теста**

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

**Автор:** Сафронов Иван

**Наименование блюда:** «Пшеничная лепешка»

**Выход блюда (г):** 667

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Мука в/с | 0,434 | 0,434 | 0,39 |  |  |
| яйцо | 0,05 | 0,05 | 0,045 |  |  |
| соль | 0,01 | 0,01 | 0,009 |  |  |
| сахар | 0,026 | 0,026 | 0,0234 |  |  |
| дрожжи | 0,008 | 0,008 | 0,0072 |  |  |
| Масло растительное | 0,03 | 0,03 | 0,027 |  |  |
| вода | 0,184 | 0,184 | 0,1656 |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Подготовленные ингредиенты смешиваем, замешиваем тесто. Готовому тесту даем немного «отдохнуть» в течении 30 минут. Далее раскидываем тесто на кусочки по 22 г, раскатываем лепешки отпекаем в духовке до вздутия лепешек.