**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: первые блюда**

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

**Автор:** Сафронов Иван

**Наименование блюда:** «Похлебка Кочевника»

**Выход блюда (г):** 250

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 0,168 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |  |
| соль | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |
| Перец черный | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |
| Розмарин свежий | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |
| Мука ячменная | 0,021 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |  |
| Масло сливочное | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |  |
| Лук мангир | 0,002 | 0,002 | 0,002 | 0,002 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Баранину нарезаем на небольшие кусочки, выкладываем мясо в афганский казан, добавляем розмарин, перец горошком.

Заливаем мясо водой, подсаливаем, закрываем казан ставим на слабый огонь и томим 2-2,5 часа.

Берём небольшое количество готового бульона от баранины доводим до кипения и добавляем в бульон небольшое количество ячменной муки Цампы (на 100 гр бульона 30 гр Цампы), выпариваем до загустения.

В блюдо выкладываем небольшое количество мяса, немного каши Цампы, добавляем маринованного лука Мангир и заливаем бульоном, подаём.