ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Категория блюда:** Горячое блюдо

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта Гастрокэмп Бурятия - 2023

**Автор:** Сумъяадорж Эрдэнээ

**Наименование блюда:** Свиная грудинка с Тарбагатайской тыквой

**Выход блюда (г):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто (г, кг) | Масса нетто или полуфабриката (г, кг) | Масса готового продукта  (г, кг) | Масса на 1 порцию |
| Основное | |  |  |  |  |
|  | Грудинка свиная | 0.100 |  |  | 0.100 |
|  | Соевый соус | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Oyster соус | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Чеснок | 0.01 |  |  | 0.01 |
|  | Сахар коричневый | 0.05 |  |  | 0.05 |
|  | Красный чили перец | 0.01 |  |  | 0.01 |
|  | Соль, перец по вкусу | - |  |  | - |
| Гарнир | | | | | |
|  | Тыква | 0.08 |  |  | 0.08 |
|  | марковь | 0.04 |  |  | 0.04 |
|  | Сметана | 0.1 |  |  | 0.1 |
|  | Соль, перец по вкусу | - |  |  | - |
| Соус | | | | | |
|  | Demi-glace соус | 0.03 |  |  | 0.03 |
|  | Красный чили перец | 0.005 |  |  | 0.005 |
|  | Имбирь | 0.005 |  |  | 0.005 |
|  | Сахар коричневый | 0.01 |  |  | 0.01 |

**Технологический процесс приготовления блюда:**

Свинину смешиваем со спецами и выложит в форму с достаточной глубиной, до половины мяса добавляем воду, форму накрываем фольгой и запекаем в духовке при температуре 180, 90 мин. После приготовления мясо убрать из супа, после остывания нарезаем порционно. Остаток сока протерем через сито и оставляем для приготовления соуса. Чистим овощи, тыкву чуть больше чем морковь нарезаем кубиками. И запекаем в духовке при температуре 180, 45 мин. После этого с помощью блендера делаем пюре. Перетираем жидкость из пюре через сито. Для приготовления соуса нарезаем мелко красный перец и имбирь, вместе со соком мяса, demi-glace и сахар кипятим до густой консистенции. Подаем свинину со соусам и тыквенным пюре.