**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Основное блюдо**

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

**Автор:** Доржиев Саян

**Наименование блюда:** Котлета из Баргузинского Хариуса на пару.

**Выход блюда (г):** 50 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** |
| Котлета из Хариуса п/ф | 0,050 | 0,050 | 0,050 | 0,050 |  |
| Саламат | 0,060 | 0,060 | 0,060 | 0,060 |  |
| Облепиха с/м | 0,003 | 0,003 | 0,003 | 0,003 |  |
| Масло зелёное | 0,001 | 0,001 | 0,001 | 0,001 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**На блюдо выкладываем приготовленную на пору котлету из Хариуса, с боку укладываем саламат, украшаем облепихой и зелёным маслом.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Полуфабрикат**

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

**Автор: Доржиев Саян**

**Наименование блюда: Котлета из Баргузинского Хариуса п/ф.**

**Выход блюда (г): 50 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** |
| Филе хариуса | 0,070 | 0,040 | 0,040 | 0,040 |  |
| Масло сливочное | 0,004 | 0,004 | 0,000 | 0,000 |  |
| Мякоть Белого хлеба | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 |  |
| Соль | 0,001 | 0,001 | 0,000 | 0,000 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**Приготовленное полуфабрикат филе хариуса пробиваем со сливочным маслом и мякотью белого хлеба в чаше кухонного комбайна. Добавляем соль, отбиваем приготовленную котлетную массу и оставляем в холодильнике при t 0.4 C в течение 60 мин.**

**Формуем котлету овально приплюснутой формы.**

**Приготавливаем на пару.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Полуфабрикат**

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

**Автор: Доржиев Саян**

**Наименование блюда: Саламат**

**Выход блюда (г): 60 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** |
| Сметана 25% | 0,060 | 0,060 | 0,020 | 0,020 |  |
| Сливки 22% | 0,010 | 0,010 | 0,000 | 0,000 |  |
| Соль | 0,001 | 0,001 | 0,000 | 0,000 |  |
| Мука кедровая | 0,030 | 0,030 | 0,030 | 0,030 |  |
| Орех кедровый | 0,010 | 0,010 | 0,010 | 0,010 |  |
| Сахар | 0,001 | 0,001 | 0,000 | 0,000 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

**Сметану прогреваем в сотейнике со сливками постепенно добавляем кедровую муку, постоянно помешивая пока не затянется в густую массу. Добавляем соль, сахар, кедровый орех, всё тщательно перемешиваем.**