**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: Соус**

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

**Автор:** Чернышов Александр

**Наименование блюда:** Авторский соус 1000 островов

**Выход блюда (г):** 1000

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Майонез провансаль | 0.500 |  |  | 0.500 |  |
| Корнишоны | 0.250 |  |  | 0.250 |  |
| Земля из оливок | 0.050 |  |  | 0.050 |  |
| Сливки | 0.150 |  |  | 0.150 |  |
| Соль | 0.007 |  |  | 0.007 |  |
| Перец чер.др | 0.005 |  |  | 0.005 |  |
| Орех кедровый | 0.050 |  |  | 0.050 |  |

**Технологический процесс изготовления блюда: Отвешиваем все ингредиенты по весу, смешиваем и пробиваем в блендере до однородной массы.**