**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №:**

Рецептура №:

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

Наименование блюда: **Сугудай из сёмги на драннике .**

Общее описание:

Место и сроки хранения:

Подача:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес бруто (в гр)** | **Вес нетто (в гр)** | **Вес готового продукта (в гр)** | **Вес нетто на**  **100**  **шт.(гр)** | **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** |
| Сёмга потрош.с головой | 119,4 | 80 |  |  | Сёмгу разделывают на чистое филе и нарезают брусочками толщиной 0,7 - 1 см, посыпают солью, перцем, оставляют на ночь для просаливания.  Параллельно маринуют лук, оставляют на ночь.  Готовый замаринованный лук тщательно отжимают от маринада, смешивают с кусочками просоленной рыбы, заправляют растительным маслом и укропом .  Выкладываем на готовый драник в центр горочкой.  Украшаем микро зеленью . |
| Соль | 4 | 4 |  |  |
| Лук репчатый | 17,85 | 15 |  |  |
| Для маринования: |  |  |  |  |
| Соль | 1 | 1 |  |  |
| Уксус 9% | 1,6 | 1,6 |  |  |
| Сахар | 1 | 1 |  |  |
| Масло растительное | 10 | 10 |  |  |
| Укроп |  | 2 |  |  |
| Микрозелень |  | 2 |  |  |
| **Выход готового блюда** |  | 100 |  |  |
| картошка сырая тертая |  | 150 |  |  |
| яйцо |  | 20 |  |  |
| мука в\с |  | 40 |  |  |
| соль |  | 3 |  |  |
| перец черн молот |  | 2 |  |  |
| **Выход драник :** |  | 0,100 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | |

Директор Шеф-повар Технолог