МУКСУН \ЛЕНОК В СТИЛЕ СЕВИЧЕ

РЕЦЕПТУРА:

Наименование сырья и продуктов \Брутто \Нетто

Ленок\МУКСУН филе с/р г 60,000\ 60,000

Дрессинг юдзу п/ф г 20,000\ 20,000

Икра шуки с/р г 5,000\ 5,000

Салат Айсберг с/р г 10,000\ 10,000

Китайская капуста п/ф г 10,000\ 10,000

Лук зелёный п/ф г 0,500\ 0,500

Кинза с/р г 1,000\ 1,000

Свжий чпм с/р г 1,000\ 1,000

Выход блюда (в граммах): 60/40

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе ленок нарезать тонкими пластиками (0,3х4х6 см), выложить на длинное белое блюдо дорожкой в нахлест, полить Дрессинг юдзу, декорировать мелко нарезанным зелёным луком и листиками кинзы, икрой ( дорожкой).

С краю тарелку гарнировать рваным руками салатом Айсберг и китайской капустой

1. S.филе можно слегка подморозить, что бы легче было нарезать. Но в блюде оно не должно быть замороженным.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ) НА 1 пор

Белки,г 15,278

Жиры,г 8,924

Углеводы,г 8,833

Калорийность,ккал 176,756