

гастропроект
«ГОСТИ СО ВКУСОМ»

#5

Голяшка оленя на кости
с запечёнными корнеплодами
и ягодным соусом

| О чем гастропроект «Гости со вкусом»?

ГОСТИ СО ВКУСОМ

— это проект компании «Тамаки», который объединяет бренды, работающие для профессиональной кухни, и превращает совместное приготовление блюд в экспертный диалог, наполненный идеями, вкусами и профессиональными инсайтами.

Каждый выпуск проекта — коллаборация с брендом-партнёром и живой разговор о том, чем дышит индустрия. Вместе готовим блюда, делимся фишками, разбираем, как облегчить повседневную работу на кухне и сохранить качество на высоте.

«Гости со вкусом» — это профессиональное пространство, где рождаются идеи, вдохновение и новые стандарты качества в гастрономии.

Тамаки



Компания «Тамаки» — лидер рынка по производству продуктов для японской, паназиатской и кухни фьюжен. С 2009 года поставляет продукцию для профессионалов рынка Хорека. А в 2019 году продукция Тамаки появилась в крупных торговых сетях, чтобы каждый мог добавить каплю лучшего к привычному.



ДИКОЕД

С 2010 года «ДикоЕд» занимается производством и поставками дикого мяса, рыбы и дикоросов в дома и рестораны по всей России. Компания тщательно отбирает продукты у более чем десятка своих поставщиков, качество которых проверено годами и лучшими поварами известнейших ресторанов.

«ДикоЕд» — настоящие фанаты своего дела, ведь даже натуральность фермерских продуктов не идет ни в какое сравнение с дичью, которая растет на природе без всякого вмешательства человека.



Ведущие

выпуска #5 «Гости со вкусом»



**Елена
Задорожко**

Организатор мероприятий, ведущая
вебинаров и мастер-классов Тамаки



**Евгений
Бердников**

Бренд шеф-повар компании «ДикоЕд»



Голяшка оленя на кости

Ингредиенты

(для приготовления на 4 порции)

	<u>Брутто</u>	<u>Нетто</u>
Полуфабрикат «Голяшка оленя на кости»		
• Голяшка оленя на кости от «ДикоЕд»	2000 г	500 г
Ингредиенты для маринования и приготовления в су-вид (закладываются в вакуумный пакет)		
• Красное сухое вино	300 г	300 г
• Мясной бульон (из дичи)	100 г	100 г
• Соус Черный перец Тамаки	42 г	40 г
• Репчатый лук	100 г	80 г
• Лук-шалот	60 г	50 г
• Морковь свежая	120 г	90 г
• Сельдерей (стебли)	80 г	60 г
• Чеснок свежий	20 г	15 г
• Ягоды можжевельника	3 г	3 г
• Растительное масло	60 г	60 г
• Сливочное масло	41 г	40 г
• Мука в\с	25 г	25 г
• Чёрный перец горошком	2 г	2 г
• Лавровый лист	0,02 г	0,02 г
• Свежий тимьян	6 г	5 г
• Свежий розмарин	6 г	5 г
• Соль	15 г	15 г
• Свежемолотый чёрный перец	2 г	2 г

Брутто

Нетто

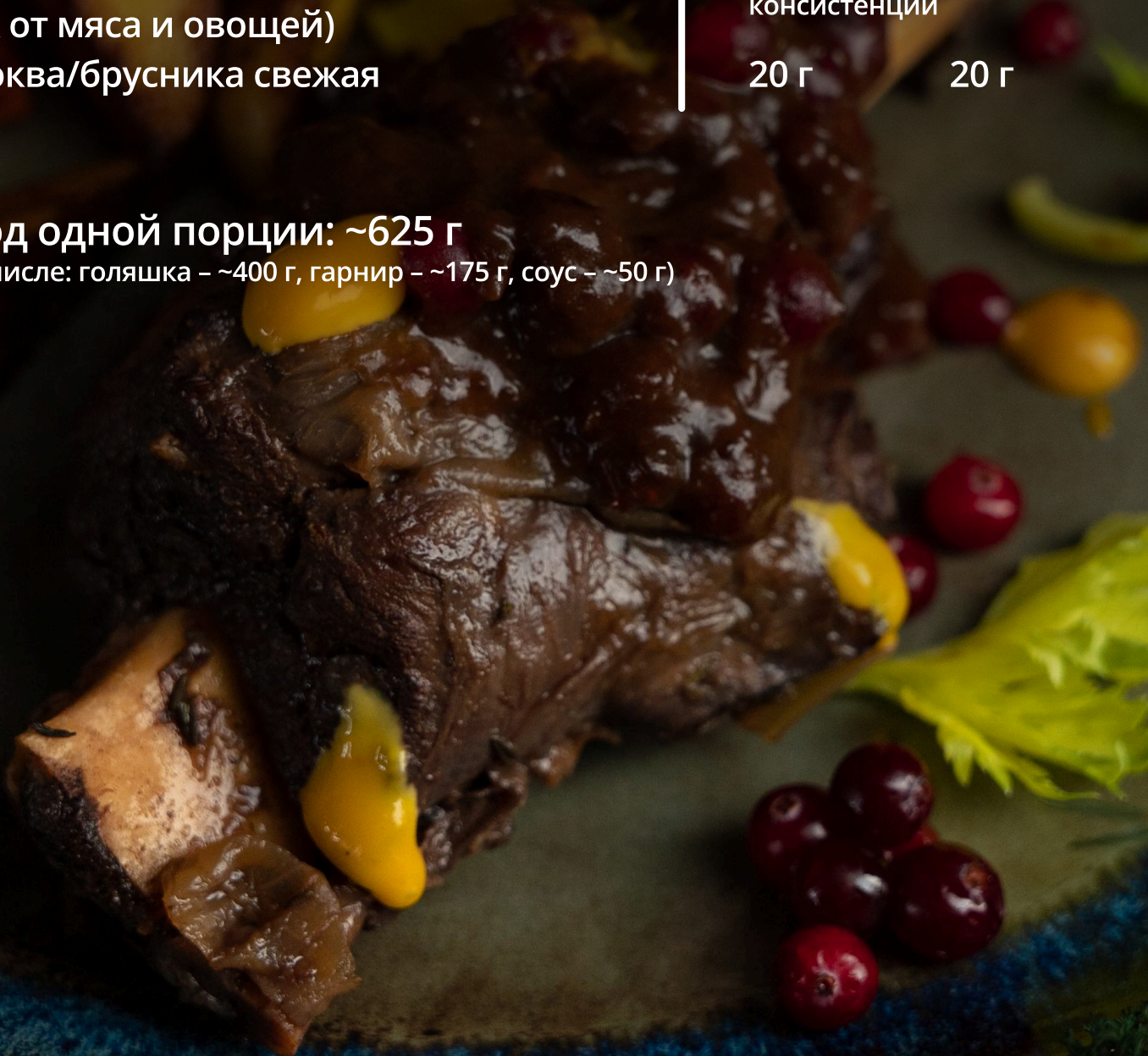
Ингредиенты для гарнира (запекаемые корнеплоды с заправкой)

• Картофель мелкий молодой	100 г	100 г
• Морковь свежая	800 г	720 г
• Медово-горчичный соус Тамаки	60 г	52 г
• Оливковое масло	50 г	50 г
• Свежий тимьян	по вкусу	
• Соль	по вкусу	
• Свежемолотый чёрный перец	по вкусу	

Ингредиенты для финального соуса (к голяшке)

• Жидкость из пакета после су-вида (сок от мяса и овощей)	уваривается до нужной консистенции	
• Клюква/брусника свежая	20 г	20 г

Выход одной порции: ~625 г
(в том числе: голяшка – ~400 г, гарнир – ~175 г, соус – ~50 г)



Приготовление

Подготовка сырья

1

Голяшку промыть, обсушить, удалить плёнки и сухожилия.

2

Овощи очистить и нарезать: репчатый лук и шалот — мелким кубиком, морковь — брусочками, сельдерей — кусочками, чеснок — пластинами.

3

Картофель и морковь для гарнира очистить и нарезать дольками.

Приготовление полуфабрикатов

Полуфабрикат «Голяшка маринованная и обжаренная»

1

Мясо посолить, поперчить, слегка обвалять в муке.

2

В пароконвектомате в режиме «Жарка» (конвекция, 200°C) разогреть растительное и сливочное масло. Обжарить голяшку со всех сторон до золотистой корочки (5–7 минут). Переложить.

3

В том же режиме обжарить репчатый лук, морковь, сельдерей до мягкости, добавить чеснок, жарить ещё 3–4 минуты. Вмешать соус Черный перец Тамаки, прогреть ещё пару минут.

Полуфабрикат «Су-вид голяшка»

1

В вакуумный пакет переложить обжаренные овощи, сверху — голяшку. Добавить можжевельник, перец горошком, лавровый лист, тимьян, розмарин. Влить вино и бульон. Запаять пакет в вакууматоре.

2

Готовить в пароконвектомате в режиме су-вид: температура 85°C, влажность 100%, вентилятор 100%, время 12–14 часов. После завершения цикла вскрыть аккуратно пакет. Жидкость сохранить для соуса.

Полуфабрикат «Гарнир запечённый»

1

Картофель и морковь смешать с Медово-горчичным соусом Такаки, оливковым маслом, солью, черным перцем и тимьяном. Выложить на противень.

2

Запекать в пароконвектомате в режиме «Запекание с паром»: 180°C, влажность 30%, время 30–35 минут (один раз перевернуть).

Полуфабрикат «Соус ягодный»

1

Жидкость из пакета процедить в сотейник. Уварить в пароконвектомате в режиме «Жар» (100°C) до густой бархатистой консистенции (15–20 минут). Добавить клюкву/бруснику за 3–5 минут до конца уваривания, слегка размять.

2

Вернуть голяшку в соус и прогреть в пароконвектомате 5 минут при 80°C в режиме «Жар с паром».

Оформление, подача, реализация и хранение

Подача и украшение

1

Подавать блюдо на подогретой тарелке. Гарнир — порция запечённых корнеплодов. Рядом — голяшка на кости, политая ягодным соусом. Украшение — веточка тимьяна/розмарина и свежие ягоды клюквы/брусники. По краю тарелки можно нанести узор из Медово-горчичного соуса.

2

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации

1

Реализовать в течение 2 часов после приготовления.

Условия хранения

1

Хранить при температуре +2...+4°C, не более 24 часов (до подачи).



Советы от шефа



1

Усиление аромата с помощью замороженных кубиков

Перед вакуумированием обжаренные овощи, чеснок и пряности (можжевельник, перец горошком, лавровый лист) пробейте блендером с небольшим количеством бульона, разлейте по формочкам для льда и заморозьте.

Полученные кубики добавьте в пакет к голяшке. Они будут медленно таять при низкотемпературном томлении (85°C), равномерно отдавая ароматы, — мясо получится более насыщенным и «глубоким» по вкусу.

2

Предварительное маринование в готовом соусе

За 2–4 часа до су-вида залейте голяшку соусом Черный перец Тамаки, затем обжарьте как по рецепту (предварительно удалив излишки маринада, но не смывая). Соус впитается в мясо, придав ему пряную остринку, а оставшийся маринад после обжарки можно добавить в пакет — вкус станет более многогранным.

3

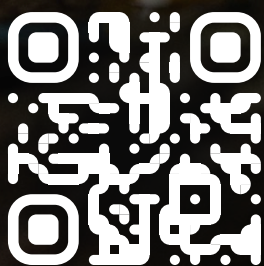
Двойной соус для подачи: контраст сладости и ягодной кислинки

После уваривания жидкости из пакета с клюквой/брусникой отлейте 2–3 столовые ложки готового соуса и смешайте его с Медово-горчичным соусом Тамаки (пропорция 2:1).

Подавайте эту смесь отдельно в соуснике — она даст яркий сладко-пряный контраст к основному тёмному ягодному соусу. Особенно эффектно смотрится, если полить ею край тарелки или добавить капли на само мясо перед подачей.

Контакты

Компания «Тамаки»



Сайт Tamaki



www.tamaki.ru



+7 (495) 989-44-35



hello@tamaki.ru



г. Лыткарино, Детский городок ЗИЛ, ст. 61

↖ можно нажать

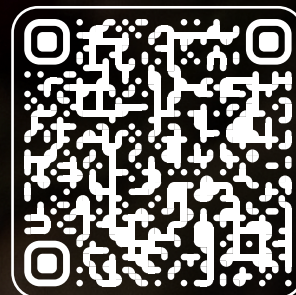
Продукты Тамаки
на маркетплейсах



сканируй или нажимай ↗



Wildberries



Ozon

Компания «Дикоед»



Сайт «ДикоЕд»



www.dikoed.ru



+7 (499) 653-81-82



sales@dikoed.ru



г. Пушкино, ул. Заводская, д. 20

↖ можно нажать