**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №:**

Рецептура №: блюдо дня

Наименование блюда: **Котлета из кролика\зайца с персиками под кисло-сладким соусом**

Общее описание: котлеты золотистого цвета, мягкая, сочная, без трещин Место и сроки хранения: на раздаче не боле 2 часов

Подача: тарелка для вторых блюд

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес бруто (в гр)** | **Вес нетто (в гр)** | **Вес готового продукта (в гр)** | **Вес нетто на**  **100**  **шт.(гр)** | **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** |
| **Приготовление котлет:** |  |  |  |  | Приготовление котлет:   1. Персики вынимаем из банки, нарезаем кубиками. 2. Фарш формуем в виде лепешек по 2 шт. на порцию по 100г, на середину которых кладем персики по 15г, края соединяем и придаем продолговатую форму. Котлеты панируем в сухарях и обжариваем во фритюре, доводим до готовности в пароконвектомате : 10 минут, Т=160, СУХОЙ ЖАР, МИНИМ СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА.   Подача (по 2 шт на порцию):  1.Петрушку перебираем, моем, разбираем на веточки. 2.Персики вынимаем из банки, нарезаем дольками.  3.Для подачи гарнира ёмкость (например, чашку) смазываем маслом, кладем гарнир и утрамбовываем, переворачиваем и выкладываем на  середину тарелки. Рядом укладываем котлеты, выкладываем персики, подливаем соус, украшаем зеленью. |
| Фарш из зайца натуральный\* |  | 200 |  |  |
| Персики в сиропе | 51,3 | 30 |  |  |
| Панировочные сухари | 10 | 10 |  |  |
| Масло растительное | 15,5 | 15 |  |  |
| **Выход готовых котлет:** |  |  | **185** |  |
| Рис отварной\* |  | 150 | 150 |  |
| Персики в сиропе | 51,3 | 30 | 30 |  |
| Соус Кисло-сладкий\* |  | 50 | 50 |  |
| Петрушка зелень | 1,34 | 1 |  |  |
| Масло растительное | 2,06 | 2 |  |  |
| **Выход готового блюда:** |  |  | **230/185** |  |
|  | | | | |

Директор Шеф-повар Технолог