**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №:**

Рецептура №:

Наименование блюда: **Почки с грибами в соусе красном c вином**

Общее описание:

Место и сроки хранения: Подача:

**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** |
| Почки лося | 181 | 156 |  |  | Почки зачистить от плёнок и излишнего жира. Для удаления специфического запаха почки вымочить в течении 10-12 часов в дважды сменяемой воде, залить свежей водой и довести до кипения. Воду слить, почки промыть, вновь залить свежей водой (3 литра воды на 1 кг почек) и варить до готовности. Варёные Почки лося или сырые свиные почки нарезать ломтиками, посыпать солью и перцем и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом до Т=150-160ºС в течение 3-4 минут.Жареные почки хранить нельзя, так как вкус их быстро ухудшается. Обжаренные почки заливают соусом красным, добавляют варёные нарезанные ломтиками грибы шампиньоны и доводят до кипения.  |
| Или почки свиные | 151 | 136 |  |  |
| Масло растительное | 7 | 7 |  |  |
| Шампиньоны свежие | 26,5 | 20 |  |  |
| Лук репчатый | 30 | 25 |  |  |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |  |  |
| **Масса жареных почек** |  |  | **75** |  |
| **Масса вареных грибов** |  |  | **15** |  |
| Соус красный c вином |  |  | 75 |  |
| **Выход готового блюда:** |  |  | **165** |  |
|  |

Директор Шеф-повар Технолог