**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №:**

Рецептура №:

Наименование блюда: **Жаренка «по-Охотничьи»**

Общее описание:

Место и сроки хранения: Подача:

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор дивизиона

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес бруто (в гр)** | **Вес нетто (в гр)** | **Вес готового продукта (в гр)** | **Вес нетто на**  **100**  **шт.(гр)** | **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** |
| Сердце дикого кабана | 58,94 | 50,1 |  |  | Мясо и печень зачищают, нарезают брусочками.  Обжаривают.  Сердце отваривают.  Лук репчатый нарезать полукольцами, спассеровать.  Соединить с мясными продуктами лук, мучную пассировку, томат.  Залить водой или бульоном и тушить  до готовности. |
| Масса готового сердца |  |  | 30 |  |
| Печень кабана | 61,99 | 51,45 |  |  |
| Масса готовой печени |  |  | 35 |  |
| Котлетное мясо вольерного кабана | 61,4 | 58,3 |  |  |
| Масса готового мяса |  |  | 35 |  |
| Соль | 3 | 3 |  |  |
| Перец чёрный молотый | 0,1 | 0,1 |  |  |
| Лук репка | 47,6 | 40 |  |  |
| Масло растительное | 4 | 4 |  |  |
| Масса жареного лука |  |  | 20 |  |
| Томат-паста | 10 | 10 |  |  |
| Мука | 5 | 5 |  |  |
| **Выход готового блюда** |  |  | **100/50** |  |
|  | | | | |

Директор Шеф-повар Технолог