ЧПТУП «ОРХИДЕЯКЛУБ»

наименование организации разработчика

 Кухня Утверждено приказом

 место проведения От №

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0015

на кулинарную продукцию

**Стейк на кости «Fairy tale»**

наименование кулинарной продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | **Расход сырья на 1кг или на 1 порцию готовой продукции, г** |
|  |  | Брутто | Нетто |
| 1. | Корейка на кости зам. | 400 | 330 |
| 2. | Соль | 2 | 2 |
| 3. | Специи «Смесь пяти перцев» | 1 | 1 |
| 4. | Сыр «Пармезан» | 31 | 30 |
| 5. | Сыр «Дор Блю» | 30 | 30 |
| 6. | Сыр «Бри» | 30 | 30 |
| 8. | Масло раст. | 30 | 30 |
|  | **Масса п/ф** |  | **420** |
|  | **Масса готового мяса** |  | **340** |
|  | **Гарнир:** |  |  |
| 9. | Фасоль спаржевая зам. | 110 | 110 |
| 10. | Лук репчатый св. | 400 | 400 |
| 11. | Перец кр. св. | 430 | 320 |
| 12. | Соль | 2 | 2 |
| 13. | Специи «Смесь пяти перцев» | 1 | 1 |
| 14. | Масло раст. | 30 | 30 |
| 15. | Чеснок св. | 10 | 10 |
| 16. | Имбирь св. | 15 | 10 |
| 17. | Лук порей св. | 51 | 38 |
|  | **Масса готового гарнира** |  | **180** |
| 18. | Помидор св. | 82 | 80 |
| 19. | Соль | 2 | 2 |
| 20. | Специи «Смесь пяти перцев» | 1 | 1 |
| 21. | Шампиньоны св. | 50 | 50 |
| 22. | Соль | 2 | 2 |
| 23. | Специи «Смесь пяти перцев» | 1 | 1 |
| 24. | Масло раст. | 12 | 12 |
|  | **Масса жар. грибов** |  | **20** |
| 25. | Апельсин св. | 45 | 30 |
| **Итого сырья:** |  |  |
| **Масса полуфабриката:** |  |  |
| **Выход готовой продукции:** |  | **340/180/130** |

1. **Рецептура:**
2. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции**

 Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептур изделий для предприятий общественного питания 2003г.

 Кусок мяса с костью, отрезанный от корейки разрезают вдоль, отбивают с одной стороны не задевая края мяса и не пробивая его насквозь. Солят, перчат, и выкладывают ингредиенты на одну половину мяса в последовательности: пармезан (тонкий ломтик т. 1-2мм), бри (ломтик т. 2-3мм), дор блю (ломтик т. 3-4мм), бри, дор блю, пармезан. Затем другой половиной мяса закрывают ингредиенты и зашивают нитью подворачивая края мяса внутрь. Придают форму стейка и обжаривают на масле на сильно раскаленной сковороде-гриль до появления четко выраженных золотистых полос. Затем ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. Нить при отпуске вытягивают.

 Гарнир: фасоль спаржевая размораживается и обжаривается на масле с солью, перцем и чесноком (тонкий кружочек) с имбирем, луком пореем (кольца по диагонали, ширина ребра 3-5мм), репчатым луком (соломка), красным перцем (соломка). Затем обжаренную массу перекладывают в емкость, посыпают рубленной петрушкой и перемешивают.

 Помидоры нарезают кружком (т. 5-7мм), посыпают солью, перцем. Шампиньоны разрезают на две части и обжаривают до золотистости. Апельсин от кожуры не зачищают, отрезают один кружок (т. 5-7мм)

Температура подачи не ниже 750С

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий**

 Помидоры выкладывают веером на круглое блюдо, гарнир выкладывают на помидоры закрывая 50% веера горкой, сверху кладут мясо. На косточку вешают кружок лимона. Обжаренные грибы выкладывают в произвольных местах блюда.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид:** обжаренный кусок мяса с золотистыми полосками уложенный на гарнире, украшенный кружком апельсина и обжаренными грибами

**Цвет:** характерный для жареного мяса, гарнира зеленый, золотистый.

**Вкус и запах:** характерный для данных продуктов с ароматом сыров.

**Консистенция:** мягкая, нежная, сочная. Сыров тянущаяся

1. **Срок годности и условия хранения**

Блюдо готовится и отпускается под заказ

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 граммах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергетическая ценность, ккал** |
|  |  |  |  |

 Адамович Иван Сергеевич

 подпись разработчика расшифровка подписи