



Наименование образовательной организации: **ОБПОУ «Рязанский многопрофильный колледж»**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Перепел запеченный в капусте п/ф	1 шт	230	Технологический процесс изготовления	Редис помыть, разрезать пополам. Картофель запечённый разрезать пополам. Чеснок нарезать тонкими слайсами.
Редис свежий	50	40		Разогреть в сковороде сливочное масло, положить в сковороду картофель и редис разрезом вниз, добавить чеснок и веточку
Картофель мелкий	-	40		

запечённый в кожуре п/ф			<b>Оформление и подача блюда (изделия)</b>	тимьяна, обжарить редис и картофель, посолить, поперчить. Приготовить соус - в сотейнике растопить сливочное масло, влить белое вино, выпарить, добавить бульон жу и сливки, посолить, довести до кипения и проварить 1-2 минуты, чтобы соус загустел. Перепела в капусте прогреть в пароконвектомате перед подачей, снять верхний сгоревший лист капусты, обжечь перепела горелкой до золотистого цвета, выложить на тарелку перепелку, рядом свернуть нижний капустный лист и выложить обжаренные картофель и редис. В сливочный соус добавить масло петрушки, слегка перемешать и налить его в центр тарелки. Оформить зеленью укропа и петрушки.
Масло сливочное	10	10		
Чеснок	3	2		
Масло из петрушки п/ф	-	1		
Сливки 33%	50	50		
Вино белое сухое	10	10		
Бульон жюс из перепела п/ф	-	15		
Соль, перец	1	1		
Зелень (укроп, петрушка)	2	1		
<b>Выход</b>		360		

**Наименование блюда «Перепел запеченный в капустном листе»**

Калькулятор, технолог:

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Перепел 1 шт	250	180	<b>Технологический процесс изготовления</b>	У перепелки вырезать скелет так, чтобы из костей остались только ножки и крылья, У крыльев удалить первую фалангу, разрез нужно делать со стороны грудки. Перепелку посолить, поперчить, добавить чеснок и листья тимьяна, мариновать в течение 2 часов в холодильнике. У капусты вырезать кочерыжку и бланшировать кочан в кипящей воде, чтобы отделить листья. У листов обрезать ножом твердые части. Для заворачивания перепелки понадобится 2 листа - в первый нужно положить маринованную перепелку вместе с чесноком, тимьяном и сливочным маслом кожей вверх, завернуть края капустного листа и сверху накрыть вторым листом, чтобы завернуть края вниз. Запечь при 140С в течение 80 минут.
Капуста белокочанная	180	150		
Соль	2	2		
Перец черный горошком (из мельницы)	1	1		
Тимьян свежий	2	1		
Чеснок	7	5		
Масло сливочное 82,5%	10	10		
<b>Выход</b>		230	<b>Оформление и подача блюда (изделия)</b>	

**Наименование блюда «Перепел запеченный в капусте п/ф»**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

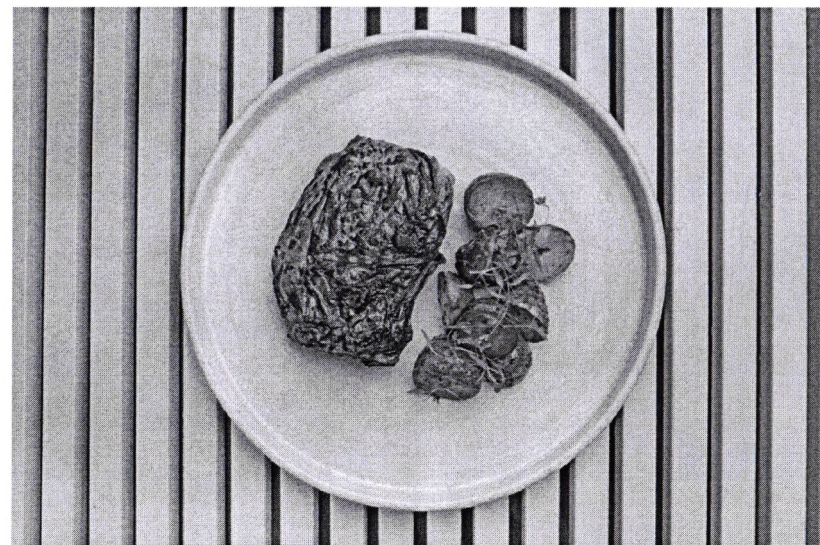
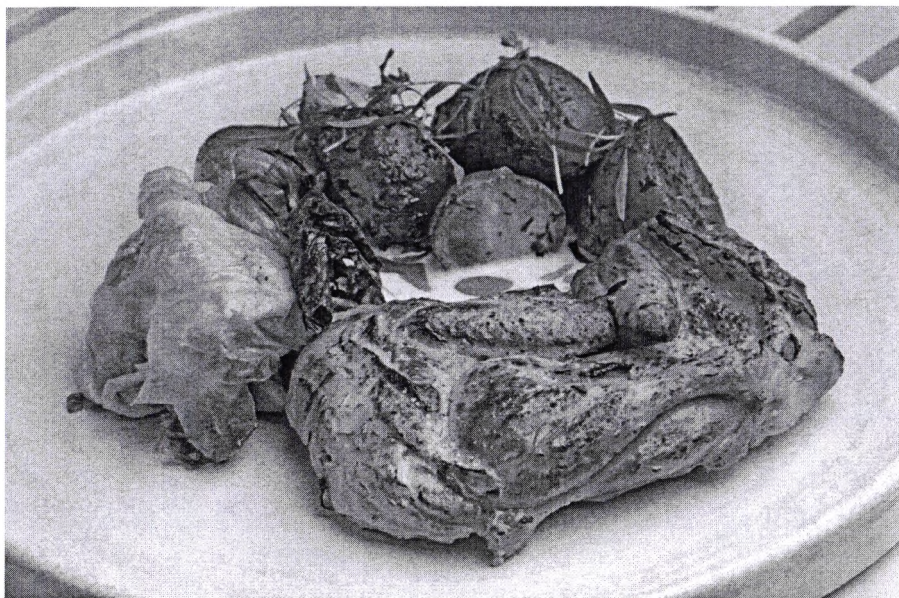
Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Картофель мелкий	90	70	<b>Технологический процесс изготовления</b>	Картофель хорошо помыть, просушить, перемешать с солью, сухими травами, добавить молотый перец и масло. В гастроемкости расстелить лист фольги, положить в него картофель, сверху накрыть фольгой и хорошо запечатать. Запекать при 180С в течение 40 минут, после охладить.
Масло подсолнечное рафинированное	10	10		
Сухие травы (орегано, тимьян)	2	2		
Соль	2	2		
Перец черный горошком (из мельницы)	1	1	<b>Оформление и подача блюда (изделия)</b>	
<b>Выход</b>		40		

**Наименование блюда «Картофель мелкий запечённый в коже п/ф»**



				<p>пену каждые 30 минут. Процедить бульон через мелкозернистое сито, снова поставить на огонь в большой чистой кастрюле и уварить на медленном нагреве до 300 г. Приготовить ледяную баню. Снова процедить бульон через фильтр или марлю, сложенную в несколько раз, охладить на ледяной бане.</p>
--	--	--	--	--

**Наименование блюда «Бульон жюс из перепела п/ф»**



## **История блюда : «Перепел запеченный в капустном листе»**

**от шеф-повара сети ресторанов «Бон-Аппетит», соучредителя ассоциации кулинаров Рязанского края Титова Максима Анатольевича**

Пару лет назад с управляющим ресторана «Графин», кафе «Старый мельник», соучредителем ассоциации кулинаров Рязанского края Дмитрием Кирилиным ездили по нашей области с гастрономическими экспедициями, искали интересные рецепты и продукты. В селе Новое Березово Сасовского района Рязанской области нам посчастливилось попробовать пирог под названием Калинник. Это пирог, приготовленный из ржаной, пшеничной и черемуховой муки с начинкой из калины. По старинному рецепту тесто настаивалось несколько часов, после чего в него добавлялась начинка и затем уже сам пирог заворачивался в капустные листья и выпекался в печи ещё несколько часов. Капустный лист сверху сгорал, тем самым защищая пирог от высокой температуры и насыщая его ароматом капусты. По вкусу Калинник напомнил мне конфеты ирис, знакомые нам с детства, но ирис с необычной начинкой и неповторимым ароматом. Команда из ресторана «Графин» экспериментировала с рецептом Калинника около полугода, чтобы адаптировать его под современные вкусы и запросы потребителя. И я считаю, что у них это отлично получилось. Да, форма и технология приготовления поменялись, но чуть осталась прежней.

А меня очень увлекла история с заворачиванием пирога в капустный лист и мысль о том, что эту технику можно использовать на ресторанной кухне меня не покидала.

Я подумал, что такую технику можно использовать для любого продукта, который требует длительного и бережного приготовления. Ведь капустный лист выступает в качестве защиты продукта от высокой температуры в печи и является аналогом пергамента и фольги, к тому же это экологично. Я взял перепелку, завернул в капустный лист и томил её долгое время при температуре не больше 130С. Результат превзошёл все мои ожидания, мясо получилось очень нежным и сочным, с лёгким ароматом печёной капусты! Да и сама капуста не уступает по своим вкусовым качествам перепелке.