Мастер региональной кухни России
гастрономические традиции

КАФЕ ГРАФИН КЛУБ

Компания «Альбион» №2

РМПК

ОГБПОУ «РМПК»

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

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

**Наименование блюда: Пшеничная катанка с белыми грибами**

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г. | Массанетто или полуфаб-риката, г. | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации | |
|---|---|---|---|---|
| П/ф катанка | - | 100 | **Технологический процесс изготовления**<br><br>**Оформление и подача блюда (изделия)** | 1/ часть отварных белых грибов нарезать мелким кубиком, обжарить, добавить томленую катанку и сливки, проварить до загустения. Оставшиеся грибы обжарить.<br><br>В тарелку выложить катанку с грибами и сливками, сверху обжаренные белые грибы и зелень |
| П/ф грибы белые | - | 70 | | |
| Соль | 1 | 1 | | |
| Масло растительное | 20 | 20 | | |
| Сливки 33% | 100 | 100 | | |
| Зелень | 3 | 2 | | |
| **Выход** | - | 260 | | |

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
## Наименование блюда: Пшеничная катанка с белыми грибами

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г. | Массанетто или полуфаб-риката, г. | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации | |
|---|---|---|---|---|
| П/ф катанка | - | 80 | **Технологический процесс изготовления** | Грибы белые перебрать, очистить, сварить до готовности.<br>Катанку п/ф отварить, слить, дать стечь воде. Очищенные лук и чеснок нарезать мелким кубиком, обжарить, добавить отварную катанку. Влить белое вино и выпарить, затем добавить куриный бульон и грибной отвар, снять с плиты, накрыть фольгой и настаивать 15 минут. |
| Лук репчатый | 30 | 25 | | |
| Чеснок | 4 | 2 | | |
| Масло растительное | 10 | 10 | | |
| Вино белое | 10 | 10 | | |
| Грибы белые | 110 | 88 | | |
| Бульон куриный | 50 | 50 | | |
| Тимьян свежий | 2 | 1 | | |
| **Выход** | - | 100 | | |

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
## Наименование блюда: Пшеничная катанка п/ф

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г. | Массанетто или полуфаб-рикатa, г. | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации | |
|---|---|---|---|---|
| Пшено крупа | 100 | 100 | **Технологический процесс изготовления** | Пшено бланшировать 10 секунд, высушить в пароконвектомате.<br>Яйца взбить. К высушенному пшену добавить 1/3 часть яиц, затем 1/3 муки, перемешать. Остатки муки просеять. Повторить 20 раз и высушить |
| Яйцо куриное | 3 шт | 120 | | |
| Мука | 100 | 100 | | |
| **Выход** | - | 300 | | |

Составил:
Преподаватель-куратор: Володина Татьяна Владимировна
Шеф-повар : Барабанщиков Михаил Николаевич

**История блюда:**

На Руси есть такая история, что катанку готовили только женщины и собираясь вместе каждый со своим корытцем за разговором делали это блюдо – занимало это порядка 6 часов. Мужчины пригорюнились, так как женщин по долго нет их дома. И придумали такую историю: якобы кто-то нашел документ, который говорит о том, что катанка должна готовится в одиночестве и под молитву.С тех пор женщины стали оставаться дома и готовить катанку.Раньше это занимало 6 часов, потом стало занимать 3 часа.

Катанка - это запареное пшено, обкатанное сверху мукой, то есть это пшено в яичной лапше, так как катанка является круглой готовится по принципу жемчуга, так же как песчинка попадает в раковину обкатываясь становится жемчугом, так и в руках хозяйки или хозяина пшено обкатываясь мукой становится катанкой.

Долгое время в кафе «Графин» было блюдо, которое называлось «Пшеничная катанка с рулетом из перепела», которое подарил известный шеф-повар Максим Рыбаков. При приготовлении использвали птитим, так как не знали достоверное название катанки, до тех пор, пока не познакомились с шеф-повар ресторана «Матрешка» г. Москвы Владиславом Пискуновым, который поделился рецептом истиной «Катанки». Теперь в кафе «Графин» готовится настоящая «Катанка» с региональными белыми грибами.

Катанка может быть как самостоятельным блюдом, так и в качестве гарнира.
**Региональный продукт:** Грибы белые
**Время приготовления:** 2 часа 30 минут
**Используемые оборудование, инвентарь, посуда:** Пароконвектомат, плита индукционная, гастроемкости, кастрюли, сотейники,миски, лопатки силиконовые, шенуа, сито, ножи поварские, щипцы кулинарные, весы.