М.П.

БУ «Советский политехнический колледж»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
Наименование блюда: «Рулады из оленя»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Массанеттоили полуфаб-риката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Филе оленины п/ф	150	120	**Технологический процесс изготовления**	Филе оленины зачистить от пленки. Развернуть филе на пласт толщиной 0,7 см. Отбить мясо, добавить соль, перец. Белые грибы очистить, отварить в течение 9-10 минут. Лук очистить и нарезать мелким кубиком. Вареные грибы нарезать кубиком 1 см и обжарить на сливочном масле с добавлением репчатого лука. Готовую массу пробить блендером и довести до вкуса солью и перцем
Грибы белые с/м	40	20		
Лук «Репка»	10	5		
Чеснок	5	5		
Бекон нарезной сыровяленый	60	20		
Сливочное масло	10	5		
Соль пищевая	5	5	**Оформление и подача блюда (изделия)**	
Перец молотый	1	1		
Масло подсолнечное	15	9		
Выход: 190				

				На ранее подготовленном филе выложить грибную массу и скрутить в рулет. Готовый рулет обернуть в бекон. На прогретой сковороде добавляем растительное масло и обжариваем мясо до румяной корочки. Обжаренное мясо выкладываем в гастроемкость и выпекаем в пароконвектомате при t 190С 20 15-18 минут. Готовый рулет разрезаем на 3 медальона и выкладываем ребром друг к другу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: «Пюре из тыквы»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Массанеттоили полуфаб-риката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Тыква п/ф	420	150	**Технологический процесс изготовления**	Очищаем тыкву от кожуры и косточек. Нарезаем крупными кубиком 5 см. К тыкве добавляем мускатный орех, сливочное масло, оливковое масло и солью. Запекаем тыкву в пароконвектомате при t 160С 30-35 мин. Готовую тыкву пробиваем блендером до консистенции пюре. Пюре выкладываем через металлическую форму квадрат.
Мускатный орех	1	1		
Масло сливочное	15	15		
Оливковое масло	10	10		
Соль пищевая	4	4		
Выход: 180			**Оформление и подача блюда (изделия)**	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
Наименование блюда: «Ореховая паста»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Массанеттоили полуфаб-риката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Орех кедровый	10	10	**Технологический процесс изготовления**	Очищенный кедровый орех обжарить на сухой сковороде. В чашу блендера добавить орех, оливковое масло, соевый соус, петрушку и пробить до однородной массы.
Оливковое масло	10	10		
Соевый соус	5	5		
Петрушка	5	5		
Выход: 30			**Оформление и подача блюда (изделия)**	Силиконовой кисточкой нарисовать широкую линю вдоль тарелки.

Украшение: помидор черри, петрушка, укроп, тыквенные семечки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4
Наименование блюда: «Соус Ягодный»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Массанеттоили полуфаб-риката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Клюква	35	25	**Технологический процесс изготовления**	Клюкву и бруснику засыпать в сотейник с добавлением красного вина и проварить 5 мин. Ягодную массу пробить блендером, довести до вкуса, добавить кукурузный крахмал и уварить до загустения на плите. Полить соусом рулады из мяса оленя.
Брусника с/м	35	25		
Вино красное	15	5		
Розмарин	-	-		
Гвоздика	-	-		
Крахмал кукурузный	4	4	**Оформление и подача блюда (изделия)**	
Соль	-	-		
Сахар	6	6		
Выход: 65				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
Наименование блюда: «Рулады из оленя»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Массанеттоили полуфаб-риката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Рулады из оленины	296	190	**Технологический процесс изготовления**	Тарелку украсить ореховой пастой силиконовой кистью. Тыквенное пюре выложить через квадратную форму и украсить тыквенными семечками. Рулады из оленя разрезать на три медальона, выложить на тарелку друг к другу начинкой сверху. Ягодным соусом полить рулады. Украсить блюдо подпеченными томатами черри и зеленью.
Пюре из тыквы	447	180		
Ореховая паста (декор)	30	30		
Соус ягодный	95	65		
Черри	20	20		
Зелень	-	-	**Оформление и подача блюда (изделия)**	
Тыквенные семечки	-	-		
Выход:		190/180/30/65/20		

Составил:
Преподаватель-куратор: Змеева Валерия Викторовна_____/Змеева В.В.
Куратор: Горячева Марина Сергеевна_____/Горячева М.С.
Представитель индустрии: Самышкин Александр Анатольевич_____/Самышкин А.А.

Региональный продукт(ы): Мясо оленя, кедровый орех, клюква, брусника, белые грибы.

Время приготовления: 50 минут.

Используемые оборудование, инвентарь, посуда:Пароконвектомат, гастроемкость, погружной блендер, поварской нож, сотейник, индукционная плита, кисточка силиконовая, тарелка для подачи, доски, ложка разливная.

История блюда

Питание ханты и манси было рациональным и в достаточной мере сбалансированным, поскольку, несмотря на их малочисленность, и разбросанность по тайге, они смогли в течение веков сохраниться как популяция. Ханты и манси выработали оптимальную для конкретных условий модель питания, подбирая необходимые именно для этих условий пищевые компоненты. В частности, состав стада определялся не только тем, каких домашних животных наиболее выгодно было содержать в данных условиях, но и тем, какие из них и в каком количестве обеспечивали семью нужной в этих условиях пищей.

Основой традиционной системы питания обскихугров были рыбные, мясные, в меньшей степени – растительные продукты. Их получали в результате собирательства. Это были ягоды: черёмуха, черника, морошка, брусника, клюква, красная и черная смородина, голубика, малина. А также кедровые орехи и некоторые растения (борщевик, дикий лук и др.). Единственной приправой к пище у ханты и манси была соль, которая употреблялась в очень небольших количествах. В первую очередь при варке рыбы, и преимущественно при приготовлении блюд, заимствованных от русских, а также при выпечке хлебных лепешек.

Помимо составляющих пищевого рациона в системе питания важны способы обработки продуктов и приготовления блюд. Ханты и манси были известны все три формы потребления пищи: сырая, термически обработанная, ферментированная. В сыром виде повсеместно ели только что выловленную рыбу, оленье мясо, все ягоды, кроме черемухи. Для зимнего периода было характерно употребление в пищу строганины из замороженных мяса оленя и лося и различных видов речной рыбы. Только что добытые рыба и мясо подвергались термической обработке: их жарили, варили или коптили. Немалая часть выловленной рыбы и добытого мяса заготавливались впрок. Основной способ заготовки продуктов – сушка (вяление). Мясо нарезали на тонкие пласты и сушили на солнце под крышей, на помостах или у печки, а также над костром. Рыбу, в зависимости от размера, предварительно обрабатывали, а затем вялили или сушили, так же как и мясо копытных. Там, где была охота на водоплавающих птиц, заготавливали впрок мясо уток и гусей: сняв кожу, непотрошеные тушки связывали тушки попарно и развешивали на жердях. Очень характерен для ханты и манси такой продукт, как жир, особенно рыбий. Он всегда употреблялся в сочетании с другими продуктами: рыбой, ягодами, хлебом.