



М.П.

Наименование образовательной организации: бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Удмуртской Республики «Ижевский торгово-экономический техникум»

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	
Гусь, мякоть	43	41	Технологический процесс изготовления	В мясной бульон закладывают нашинкованный картофель и доводят до кипения. Щавель, сныть, крапиву перебирают, бланшируют, шинкуют и закладывают в бульон, заправляют солью, закладывают сбитое яйцо, постепенно перемешивая, и доводят до готовности. Затем вводят пассерованный лук, добавляют специи.
Масса отварного гуся	-	30		
Картофель	63	50		
Щавель	37	30		
Сныть	36	30		
Крапива	35	30		

Лук репчатый	12	10	Оформление и подача блюда (изделия)	Для подачи используют тарелки, суповые миски. При подаче в тарелку с супом выкладывают отварное мясо гуся. Подают со сметаной, посыпав мелко рубленой зеленью. Срок реализации не более 2 ч, температура подачи 75 °С.
Яйцо	1/8 шт	5		
Масло растительное	-	5		
Перец молотый	0,5	0,5		
Соль пищевая	3	3		
Вода или бульон	180	180		
Сметана	20	20		
Зелень	3,6	3		
Выход	-	250/20/3	Требования к качеству	Внешний вид - на поверхности блески жира желтого цвета. Сметана, не размешана, суп посыпан мелко рубленой зеленью. Форма нарезки овощей и мяса однородна. Консистенция – соблюдено соотношение жидкой и плотной частей супа, мясо – сочное, мягкое. Вкус, запах – пассированных овощей и отварного мяса, с ароматом специй

Наименование блюда (изделия) «Пушнерен шьд»

Калькулятор, технолог: _____/Крючкова И.В./

Фото блюда



***История блюда в регионе**

Удмуртская кухня берет начало из традиционных занятий удмуртов, которые оказали влияние на её формирование: земледелие, животноводство, огородничество. Природные богатства удмуртского края всегда присутствовали на национальном столе.

Мудрые рецепты наших предков, хранящие секреты гармоничных взаимоотношений человека и природы, дошедшие до нас из глубины столетий, - это живая история народа, позволяющая лучше понять его мировоззрение.

В удмуртской национальной кухне разнообразен ассортимент первых блюд. Особой популярностью пользовались заправочные супы. Основой для приготовления супов служили бульоны из домашней птицы.

Удмурты с давних времен старались отмечать знаковые события в своей жизни ярко, весело, необычно и торжественно. В удмуртской кухне есть обрядовое блюдо – «выль шyd», «вандос шyd», что в переводе означает «новый суп». Этот суп варят обычно в августе, когда земля дает свои первые плоды. В этот день режут птицу, варят крепкий наваристый бульон и опускают туда все, что поспело и есть под рукой. Одним из разновидностей такого супа является «пушнерен шyd» – суп с крапивой, который заправляется взбитым яйцом. Яйцо у удмуртов считалось символом достатка, плодородия. Пища наделяла человека некоторой магической жизненной силой, с помощью еды люди могли противостоять враждебности внешнего мира. Об этом пишут в сказках и легендах удмуртского народа.