



Наименование образовательной организации: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский техникум социальных технологий».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) «Грибной суп с фрикадельками из мяса оленя»

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	
Грибы (сушеные)	6	36	Технологический процесс изготовления	Замочить сушеные грибы (150 гр. На 2,5 л. Воды). Промыть их, а затем отварить. Отварные грибы нарезать средним кубиком обжарить с луком. В фарш, добавить специи. Сформовать фрикадельки диаметром 2,5 см. Обжарить
Фарш оленины	-	60		
Картофель	78	58		
Лук репчатый	18	15		
Масло растительное	10	10		

Соль	1	1	<p>Оформление и подача блюда (изделия)</p> <p>фрикадельки до золотистой корочки. Кипящий грибной отвар доводят до вкуса, кладут картофель нузет, отваренные фрикадельки. Довести бульон до кипения и кипятить 8 минут. Добавляют жареные с луком грибы, варят 2 минуты.</p> <p>Подавать в бульонной чашке, с зеленью петрушки стеблем сельдерея.</p> <p>Требования к качеству: Соблюдение форм нарезки и оформления блюда. Овощи, нарезанные аккуратно, сохраняют форму нарезки, зелень нашинкованная. Фрикадельки равномерно распределены в тарелки, форма круглая.</p> <p>Срок хранения на раздаче 1-2 часа</p>
Белый молотый перец	0,01	0,01	
Зелень петрушки	0,6	0,4	
Стебель сельдерея	0,6	0,4	
Вода	-	500	
Выход	-	470	

Калькулятор, технолог: Нестеренко Денис Леонидович

История блюда в регионе

Грибной суп с фрикадельками из мяса оленя



Энергетическая ценность за порцию: 937.5 Ккал Основные питательные вещества: белки 52.00, жиры 73.90, углеводы 16.10

Суп с фрикадельками – это одно из самых узнаваемых блюд в мировой кулинарии. Его разновидности можно найти в кухнях многих стран, и за годы его существования рецепт был изменен многими людьми, чтобы соответствовать здешним вкусам и предпочтениям. История говорит, что первые фрикадельки были созданы греками в Афинах. В древней Греции это блюдо было называемым «фарш» и готовилось из мелко нарезанного мяса, смешанного с белками и прочими ингредиентами. С тех пор рецепт фрикаделек был улучшен и изменен до такой степени, что в настоящее время их можно найти во многих кухнях в различных уголках мира.

Сибирский грибной суп с фрикадельками, готовится с фрикадельками из мяса оленя и белыми грибами. Фрикадельки из оленины – очень нежный продукт, который тает во рту, доставляя ни с чем не сравнимое наслаждение. Естественный вкус натуральной дичи удачно дополняется пикантными приправами. Гурманские качества не исчерпывают всех достоинств этого блюда. Оленина является источником железа, необходимого для нормальной работы кровеносной системы, а также рядом других жизненно важных микро- и макроэлементов, витаминов, незаменимых жирных кислот. Высокое содержание белка делает это мясо суперпитательным, а низкая калорийность и малая концентрация жира – пригодным для диетического питания. При этом оленина абсолютно безопасна, так как не заражается паразитами из-за особого питания северных оленей. Основа их рациона – ягель, в котором содержатся вещества, предохраняющие организм животных от вредителей.

Грибы на русском сибирском столе были всегда. Это тот продукт, который никогда не требовал объяснений. Среднерусская равнина действительно грибной рай. В силу климатических, природных условий число только их съедобных видов измеряется десятками. Грибные супы пользуются неизменным успехом у сибиряков.