



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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда «Сибирский салат Чафан»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабрикат, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Морковь	32	30	Овощи нарезать соломкой; морковь, свеклу, лук маринуют со специями, заливают раскаленным маслом. Картофель промывают под проточной водой,
Свекла	34	30	
Капуста белокачанная	34	30	

Лук репчатый	12	10	Технологический процесс изготовления Оформление и подача блюда (изделия)	<p>обжаривают во фритюре. Мясо нарезают соломкой, обжаривают.</p> <p>На закусочную тарелку укладывают горками овощи и мясо в центр ставят соус, оформляют зеленью.</p> <p>Для соуса чеснок измельчают смешивают с майонезом.</p> <p>Требования к качеству: Для приготовления салата овощи используют только свежие. Овощи после тепловой обработки, мягкие. Отварное мясо используют охлаждённым. Срок хранения в не заправленном виде должны храниться не более 6 часов при температуре +4°С</p>
Картофель	60	30		
Говядина	40	30		
Масло растительное	50	50		
Зелень	1, 35	1		
Для маринада				
Уксус 3%	17	17		
Соль	4	4		
Сахар-песок	3	3		
Перец чёрный молотый	0,05	0,05		
Вода	17	17		
Соль				
Для соуса				
Майонез	30	30		
Чеснок	1,5	1		
Выход	-	200		

Калькулятор, технолог: Василевский Сергей Валерьевич

История блюда в регионе

Сибирский салат Чафан



Энергетическая ценность за порцию: 652 Ккал

Основные питательные вещества: белки 18.23, жиры 54.72, углеводы 23.67

Сибирский салат Чафан — это салат, лежащий на блюде живописными кучками. по классике в центре мясо птицы, по краям овощи: морковь, картофель пай, свекла, капуста. салат известен в нескольких вариантах. Овощи могут быть сырыми, а могут притушенными. Морковь может быть по-корейски. Соус может быть майонезным, а может и вовсе не прикладываться. Главное — чтобы лежало всё горками, а перед употреблением перемешивалось.

По Сибири салат распространился в конце 70-х — начале 80-х годов. Сибирский салат Чафан, скорее всего, имеет китайские корни, Есть такой термин «стир-фрай» — это традиционный способ для китайской кухни, быстрое обжаривание. тонко нарезанные овощи в специях обливаются раскаленным маслом, за счет этого они слегка готовятся, но в то же время остаются свежими и хрустящими. это похоже на чафан. Раньше даже при приготовлении салата использовали пакетики с приправой «для моркови по-корейски». Все эти мелочи дают нам наводку на его происхождение. даже название звучит как «ча фан» («чафа», «чифань» (кит.) – «еда»). В Сибири же это салат приобрёл свой главный ингредиент — жареная на сковороде говядина. Именно с этим ингредиентом салат и полюбился нашей сибирской душе.