



М.П.

Наименование образовательной организации: ГБПОУ Колледж сферы услуг № 10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (изделия) «Тавранчук»

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			
Говядина (б/ч, н/ч мякоть)	324	238,5	Технологический процесс изготовления	Мясо промывают, нарезают порционные куски массой по 30-40 г, репу, грибы и лук - дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль, перец и белым квасом, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 10 мин до окончания тушения кладут измельченный чеснок.		
Квас хлебный (белый)	300	300				
Лук репчатый	60	50				
Чеснок	10	8				
Репка	253	190				
Белые грибы	100	60				
Горошек душистый молотый	0,005	0,005			Оформление и подача блюда (изделия)	Тавранчук выкладывают на блюдо, посыпают мелко рубленой петрушкой.
Масло растительное	20	20				
Зелень петрушки	10	9				
Выход		450				

Калькулятор, технолог:



История блюда в регионе (объем-максимум пол-листа А4)

Достаточно необычный древнерусский рецепт еды, которая встречалась как на светском, так и на монастырском столе. Согласно легендам, его готовили из мяса, рыбы, а также из грибов. Также внутрь добавлялись такие продукты, как соленые огурцы, сельдерей и репа.

Мясо томилось в русской печи минимум три часа, и за счёт этого получалось особенно нежным. Чтобы в процессе долгого приготовления жидкость не выпарилась, было необходимо хорошо герметизировать горшок. Для этого использовался меланж, то есть размешанные сырые яйца, или абес — крутое солёное тесто, которым закупоривали горшок, от французского *abaisse*, «корка». Считается, что блюдо фактически исчезло, потому что из обихода вышла русская печь, в которой было удобно готовить тавранчук.