



Мастер региональной кухни России

исполнительские программы



Многопрофильный педагогический колледж федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №17

Наименование блюда: Рулет Банкетный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто или полуфабриката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Говядина	221	163	Технологический процесс изготовления	Подготовленную говяжью вырезку или толстый, тонкий края отбивают до толщины 1см. Сало шпик нарезают пластом, отбивают до толщины 0,5 см., солят, посыпают перцем, на середину кладут фарш, формируют рулет, заворачивают его в целлофан, перевязывают шпагатом. Подготовленный рулет варят до готовности 50-60 минут и кладут под пресс. Готовый рулет охлаждают до температуры 10-12 ⁰ С, освобождают от шпагата, целлофана, нарезают на порции, оформляют зеленью. Для фарша: говяжью вырезку, тонкий и толстый края, свинину нарезают брусочками, заправляют солью, перцем, чесноком, сырым яйцом, молоком.
Шпик	66	63		
Для фарша:				
говядина	86	63		
свинина	39	33		
яйца		8		
молоко	6	6		
чеснок	5	4		
Масса фарша:		114		
Специи				
Масса полуфабриката	-	340		

Петрушка (зелень)	5	4		
Выход		200	Оформление и подача блюда (изделия)	Охлажденный рулет нарезают поперек, на разрезе видны кубики говядины, свинины и слой шпика. Оформляем зеленью. Отдельно к рулету можно подать соус-хрен.

Составил: Шиверева Л.Н

Преподаватель-куратор: Бельмасова Ольга Александровна

Шеф-повар ресторана «Бирхофф»: Журавлева Яна Петровна



История блюда

Рулет «Банкетный» - блюдо региональной кухни, которое является фирменным блюдом ресторана «Бирхофф».

Блюдо было разработано Ворошиловградскими поварами ресторана «Перник» которое имело высокую популярность среди посетителей и гостей города. Блюдо одобрено областным кулинарным советом, протоколом №1 и утверждено, приказом №179 от 15.07.1982 года.

Луганск, а в прошлом Ворошиловград, расположен в южном округе России. Луганщина богата своими земельными ресурсами и активно развивает сельское хозяйство и животноводство, что позволяет накормить все население.

Рулет «Банкетный» – это фирменное блюдо ресторана «Бирхофф», которое имеет свою историю с недалеких 80-х годов и является популярным среди предприятий ресторанного хозяйства города Луганска и в наши дни.

Это блюдо уникально своим сочетанием и калорийностью, так как оно готовится из двух видов мяса: говядины, свинины. Мясо содержит белки, жиры, богато витаминами и минералами.

Рулет имеет ярко выраженный приятный вкус нежного мяса с пикантным вкусом специй и чеснока.

Во время развития предприятий общественного питания повара активно развивали и составляли технологические карты на фирменные блюда и изделия.

Администрация ресторана «Бирхофф» поддерживает инициативу Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет (МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ») по продвижению регионального блюда Рулет «Банкетный» в проекте «Мастер региональной кухни России».

Региональный продукты: Мясо говядины, свинина, шпик, яйца, молоко, чеснок.

Время приготовления: 50-60 минут, охлаждение под прессом 1 час.

Используемые оборудование, инвентарь, посуда: весы, плита, холодильный шкаф, кастрюля 5 литров, доска МС, доска МВ, нож, молоток отбивной, целлофан, шпагат, гнет, тарелка мелкая столовая.