



Наименование образовательной организации: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза А.М.Серебрякова»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_1
Наименование блюда: «Губенка»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, гр	Масса нетто или полуфабриката, гр	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Гречка	60	60	Технологический процесс изготовления	Репчатый лук очистите, нарежьте мелким кубиком.
Вода	125	125		Шампиньоны помойте, обсушите, почистите и нарежьте тонкими ломтиками. Замороженные белые грибы отварите 5 мин, промойте и нарежьте средним кубиком.
Лук репчатый	50	42		
Белые грибы замороженные	110	110		
Растительное масло	10	10		

Шампиньоны	40	30	Оформ - ление и подача блюда	<p>Крупку переберите, промойте, варите в подсоленной воде до полуготовности.</p> <p>Обжарьте на сковороде лук в небольшом количестве растительного масла, добавьте белые грибы и жарьте на среднем огне. Добавьте соль и перец по вкусу.</p> <p>Обжарьте шампиньоны до полуготовности.</p> <p>На дно горшочка положите кусочек сливочного масла, затем слой гречки, слой белых грибов с луком, опять слой гречки; добавьте немного воды. Сверху выложите слой жареных шампиньонов, посыпьте мелко нарубленной зеленью. Запекайте в пароконвектомате 15-20 мин при температуре 180⁰ С.</p> <p>Блюдо подать в горшочке на доске для подачи.</p>
Растительное масло	5	5		
Вода	20	20		
Перец черный молотый	1	1		
Соль	1	1		
Сливочное масло	5	5		
Зелень (укроп или петрушка)	2	1		
Выход		270		

Составили:

Преподаватель-куратор: Назина Галина Николаевна



Куратор: Оводова Ольга Валентиновна



История блюда: «Губенка»

Губенка – гречневая каша с белыми грибами, одно из забытых рязанских блюд. Длительное время каша была любимым блюдом в России, а первоначально даже торжественным, обрядовым. Она употреблялась на празднествах, в том числе на пирах, на свадьбах, на крестинах.

Разнообразие видов русских каш базировалось прежде всего на многообразии сортов круп, производимых в России и, выращиваемых в Рязанской губернии. Больше всего любили крупы из гречихи, идущей для крутых, рассыпчатых каш.

Рязанская земля всегда славилась своими лесами, и местные жители на протяжении веков использовали дары леса в местной кулинарии. В сосновых борах Рязанской области и смешанных лесах полное грибное изобилие в сезон.

Особой любовью пользуются белые грибы. Рязанцы с удовольствием добавляют их при приготовлении каш, поэтому самым популярным вариантом считается каша с белыми грибами - губенка, которую подают в горшочках.

Региональный продукт(ы): белые грибы, гречка.

Время приготовления: 55-60 мин

Используемые оборудование, инвентарь, посуда: пароконвектомат, индукционная плита, производственный стол, весы кухонные, разделочная доска, гастроремкость, нож для чистки овощей, нож поварской, сито, деревянная лопатка, столовая ложка, металлические миски, кастрюля, сковорода, горшочек, доска для подачи.



