

Учасник від Кулінарного клубу «Easy» КНТЕУ – Цимбалюк Дмитро,
студент 1 курсу 7 групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

**Філе індички запечене з карамелізованим гарбузом
апельсином, гарбузовими чіпсами та журавлинним соусом**



Найменування інгредієнтів	Брутто, кг	Нетто, кг
Філе індички	0,350	0,305
Маринад:		
Коріандр	0,002	0,002
Розмарин	0,004	0,004
Соевий соус	0,025	0,025
Оливкова олія	0,010	0,010
Сіль	0,002	0,002
Перець	0,001	0,001
Паприка копчена	0,002	0,002
Для карамелізованого гарбуза з апельсином		
Гарбуз	0,160	0,110
Апельсин (Сік)	0,050	0,010
Цедра апельсину	0,005	0,005
Цукор	0,030	0,030
Вода	0,025	0,025
Для гарбузових чіпсів		
Гарбуз	0,080	0,056

Сіль	0,002	0,002
Паприка	0,002	0,002
Олія	0,010	0,010
Мускатний горіх	0,002	0,002
Для журавлинного соусу		
Журавлинна	0,100	0,085
Цукор	0,030	0,030
Вода	0,030	0,030
Спеції	0,010	0,010
Маса готової страви	-	0,360

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Філе птиці зачистити, помити, залити маринадом і витримати у маринаді 5годин. Після цього філе запікати у духовій шафі чи пароконвектоматі протягом 25хв при температурі 180 град. Далі дрібними кубиками нарізати гарбуз, з апельсина вичавити сік, цедру апельсина, натерти на тертушці. На розігріту сковорідку викласти подрібнений гарбуз, додати апельсиновий сік та цедру і тушкувати 5 хвилин, після чого додати воду та цукор та довести до стану напівготовності. З гарбуза, що залишився, нарізати гарбузові слайси. Слайси підсушити при температурі 160⁰С протягом 10 хв. Для приготування журавлиного соусу у розігрітій сотейник, викласти журавлину, додати цукор, перемішати та додати води (щоб соус не був за консистенцією надто густим

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: запечене філе індички із карамелізованим гарбузом та апельсином, гарбузовими чіпсами та журавлиним соусом. Карамелізований гарбуз з апельсином ідеально смакує з філе. Витонченого смаку також надають гарбузові чіпси.

Консистенція – м'ясо птиці, м'яке, ніжне, пружне, соковите, чітко зберігає структуру і форму філе., соусу – середньої густини, однорідна.

Колір – м'яса золотистий з рум'яною кірочкою на поверхні, на розрізі білий, соусу – малиновий.

Смак і аромат – приємний, притаманний запеченому м'ясу, запеченому гарбузу, соусу – кисло-солодкий.