

Учасник від Кулінарного клубу «Easy» КНТЕУ – **Морякова Ганна**, студентка 1 курсу 13 групи спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**  
**Пряні гарбузові ньокі з виноградом і грибами**  
**під вершково-апельсиновим соусом**



<b>Найменування інгредієнтів</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
<b>Ньокі</b>		
Гарбуз	250	70
Борошно	70	50
Манка	40	40
Сіль	1	0
Перець ч/м	1	0
Яйце	50	20
Кориця	3	0
Вино червоне	50	20
<b>Гарнір</b>		
Гриби печериці	100	50

Вершки 18%	50	20
Сіль	1	0
Перець ч/м	0,5	0
Виноград червоний	30	20
Олія	20	0
Вершкове масло	10	0
Томати чері	10	10
Часник	3	2,5
<b>Соус Вершковий</b>		
Масло вершкове	10	10
Борошно	10	10
Молоко	60	50
Сіль	1	0
<b>Соус апельсиновий</b>		
Апельсин	150	30
Гарбузовий сок	20	10
<b>Декор</b>		
Пекінська капуста	10	10
Гарбузове насіння	10	10
Вихід	-	

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

### Гарбузові ньокі

Гарбуз почистити від шкірки, насіння та волокон. Нарізати невеликими шматками та запекти у духовці протягом 30 хвилин. Дати охолонути та перетерти в однорідну масу. У гарбузове пюре додати борошно, жовток яйця, манку, сіль, перець. Залишити на 20 хвилин, щоб маса стала більш щільною. Сформувати ковбаску за допомогою борошна, нарізати на невеликі шматки та придати форму за допомогою виделки. Відварити у воді до готовності. Викласти на пательню, додати корицю і вино. Випарити 2-3 хвилини.

### Гарнір

Печериці нарізати стайсами, обсмажити на олії до золотистої скоринки. Додати сіль, перець. Затягнути вершками. Виноград нарізати навпіл, очистити від кісточок. Часник дрібно нарізати. Виноград трішки обсмажити на вершковому маслі з додаванням часнику, у кінці додати томати чері, щоб вони стали більш м'якими.

### Соус вершковий

У сотейнику розтопити масло, додати борошно. Поступово ввести молоко, сіль. Довести до кремоподібної консистенції.

### Соус апельсиновий

З апельсину вичавити сік, додати гарбузовий сік від запеченого гарбуза. Випарити у сотейнику до в'язкої консистенції.

### Подача

На один лист пекінської капусти викласти печериці, ньокі, виноград з томатами. Трішки полити соусами, посипати обсмаженим гарбузовим насінням. Подавати з соусом.

#### **Вимоги до якості**

Ньокі щільні, м'які всередині та пряні. Печериці з приємним вершковим смаком. Овочі трішки хрумкі, з післясмаком часнику.

Вершковий соус без грудочок, еластичний та приємний на смак.

Консистенція апельсинового соусу в'язка, смак кисло-гіркий.

Термін зберігання 30 хв.