

Учасник від Кулінарної команди юніорів КНТЕУ – Дарміна Аміна,
студентка 2 курсу 6 групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
Міньйон з гарбузом



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Основна страв		
Виразка свинини	58	45
Паприка	0,1	-
Прованські трави	5	-
Сіль	0,1	-
Перець	0,1	-
Часник сушений	0,1	-
Олія соняшникова	1	-
Вершкове масло	1	-
Гарнір		
Мигдаль	15	15
Гарбуз	50	40
Цукор	10	-
Сіль	0,5	-
Соус		
Томат	30	30
Червоне на пів солодке вино	15	8
Прованські трави	0,3	-

Сіль	0,1	-
Цукор	0,1	-
Декор		
Гарбузовий сік	20	15
Буряковий сік	20	15
Імбирний сік	10	5
Лимонний сік	10	5
Олія	50	50
Агар Агар	0,4	-
Кориця	0,1	-
Цукор	15	-
Кунжут	0,5	1
Вихід		289

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Основна страва

Вирізку свинини промити, зачистити, нарізати на мінйони. Спеції та сіль змішати. Боки мінйона засипати спеціями. На розігріту сковорідку додати масло та смажити мінйон з обох сторін по 4хв.

Гарнір

Гарбуз очистити, нарізати кубиком. На розігріту сковорідку додати масло та цукор, гарбуз, закарामелізувати. . На розігріту сковорідку додати масло та сіль, горіхи, помішувати декілька хвилин, по готовності викласти горіхи на серветку.

Соус

Томати промити, зняти шкірку та протерти скрізь сито. В сотейник додати томатне пюре та вино, випарювати. Під кінець додати сіль та цукор.

Декор

Імбирний сік змішати з соком лимона. В сотейник додати сік, цукор, випарювати, в кінці додати агар 0,1грам. Гарбузовий сік додати до сотейника, додати цукор, корицю, випарювати та в кінці додати Агар. Теж саме повторюємо з соком буряка. Олію ставимо в морозильну камеру на 25-30хв. В заморожене масло капаємо готові соки.

Подача

Всі приготовлені частини збираємо на тарілці.

На підігріту тарілку викласти соус на нього покласти м'ясо, збоку викладаємо гарбузові кубики , мигдаль, посипаємо все це кунжутом. Поряд викладаємо змішану ікру та декоруємо зеленню.

Вимоги до якості

М'ясо соковите, має золотаву скоринку. Гарбуз м'який. Смак і запах в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу.

Термін зберігання 40хв.