

Фірмовий рецепт від Ангеліни Чалої

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

На страву

«Індичка с овочами»

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологі чні вимоги до якості сировини
		брутто, г	нетто, г	
1	Індичка	120	75	Відповідає вимогам дітич стандар тів
2	Броколі	60	45	
3	Картопля	80	65	
4	Вершки	20	20	
5	Печериці	60	30	
6	Білий шоколад	10	10	
7	Малина	30	30	
8	Цукор	10	10	
9	Сік апельсину	50	50	
10	Грецький горіх	5	5	
11	Мікрогрін	5	5	
12	Олія	5	5	
13	Сіль	1	1	
14	Часник	1	1	
15	Агар-агар	2	2	
16	Ксантан	1	1	
	Вихід страви	-	180/10/10	

## Технологія приготування

### 1 Філе індички

Філе індички замаринувати, обсмажити з часником.

### 2 Гарнір

Сік апельсина проварити з агар-агаром, залити у формочки й охолодити.

Приготувати пюре з картоплі, з'єднати з розтопленим білим шоколадом

Підготовлені печериці обсмажити, броколі відварити.

З'єднати компоненти за фірмовим задумом.

### 3 Соус

Малину проварити з агар-агаром, додати цукор, згустити ксантаном.

Автор страви

Чала Ангеліна