

Учасник від Кулінарної команди юніорів КНТЕУ – **Христич Марія**, студентка
1 курсу бс групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
Качине маgre з гарбузом в п'яти текстурах



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Качине філе	100	75
Соя	20	20
Тим'ян	1	1
Часник	7	4
Гарбуз	25	15
Апельсиной фреш	10	10
Сіль	1	1
Цукор	1	1
Вершкове масло	3	3
Гарбузове пюре н/ф	25	15
Апельсиновий фреш	10	10
Альгінат	1	1
Кальцик	1	1
Цитрат	1	1
Паніровка з крихти з гарбуза н/ф	2	2
Гарбуз	35	20
Кавуновий сироп, н/ф	10	10
Апельсиновий сироп н/ф	10	10
Гарбузовий сироп н/ф	10	10
Гарбузовий фреш	10	10

Агар-агар	1	1
Гарбуз	15	10
Крем сир	10	10
Цукор	3	3
Сіль	1	1
Гарбуз	8	4
Сіль	1	1
Вихід компонентів страви:		

Технологія приготування:

Качине магре:

Філе качки маринується у сої з тим'яном та часником. На шкірці філе роблять надрізи. На холодну пательню жиром вниз викладається качка та смажиться по 7-8 хв. з кожної сторони.

Гарбузово-апельсинове пюре:

Гарбуз відварюється в апельсиновому фреші, перебивається до однорідності блендером та додається сіль і вершкове масло.

Гарбузова кнеля:

В гарбузове пюре з апельсиновим пюре додають цитрат та альгінат. Окремо роблять альгінатну ванну та додають кнелю з мусом. Тримають 3 хв. та ополіскують у чистій воді.

Карамелізований гарбуз:

Гарбуз нарізається слайсами, окремо кожен слайс карамелізується в сиропі кавуна, апельсина, гарбуза. На харчову плівку викладаються всі слайси та загортаються у рулет.

Крихта з гарбуза:

Гарбуз подрібнюється, посипається сіллю та висушується при маленькій температурі.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд: страва охайно презентована

Консистенція: властива описаним технологіям

Смак і запах: властивий продуктам, що входять до складу страви

Термін зберігання: 30 хв