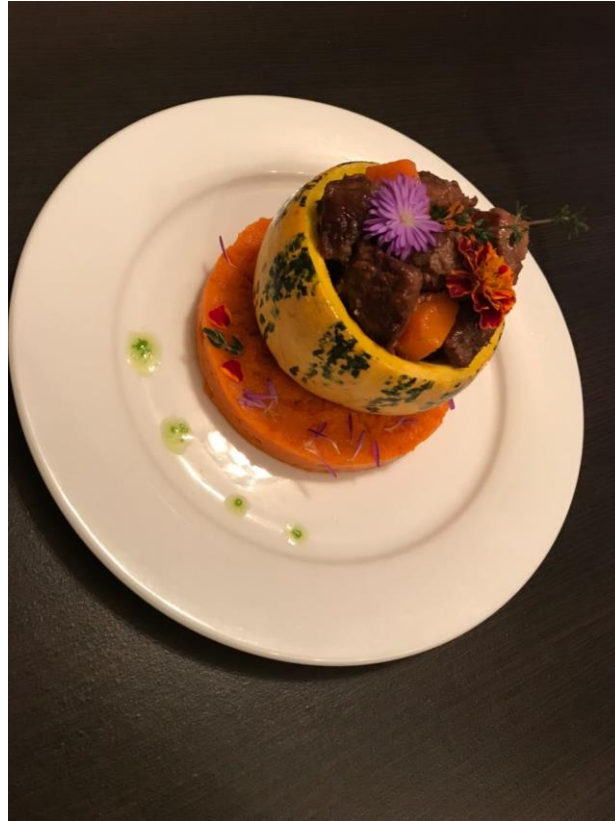


Учасник від Кулінарної команди юніорів КНТЕУ – Лебанідзе Давид,
студент 2 курсу 8 групи спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
Тушкована яловичина в пиві та гарбузом



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Основна страва		
Яловичина	200	150
Цибуля	100	16
Морква	100	80
Гарбуз	150	120
Пиво	200	200
Сіль	1	1
Перець чорний	0,5	0,5
Кориця	0,2	0,2
Бадьян	0,5	0,5
Тим'ян	2	2
Гарнір		
Гарбуз	100	70
Морква	100	80

Сіль	1	1
Перець чорний	0,5	0,5
Цукор	2	2
Соус		
Петрушка	100	80
Оливкова олія	30	30
Декор		
Чорнобривці	1	1
Тим'ян	0,5	0,5
Бадьян	1	1
Вихід страви	-	300

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Основна страва

Помити та почистити м'ясо, нарізати кубиками, нарізати цибулю кубиками, нарізати моркву кубиками, обсмажити цибулю, потім додати м'ясо, моркву та гарбуз, тушкувати 2 години у пиві.

Гарнір

Карамелізувати гарбуз та моркву, потім збити у блендері та перетерти через сито.

Соус

Зблендерувати петрушку та оливкову олію та протерти суміш через сито.

Декор

Викласти першим ярусом пюре, потім гарбуз на пюре, у чашу з гарбуза викласти м'ясо, прикрасити квітами та декорувати соусом.