

Учасник від Кулінарної команди юніорів КНТЕУ – **Володін Владислав**, студент 4 курсу 20 групи спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**  
**Гарбуз зі щупальцем восьминога**



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
<b>Основна страва</b>		
Гарбуз	50	40
Щупальця восьминога	150	120
Чабрець	5	-
Сіль	0,1	-
Перець	0,1	-
Часник	15	-
Олія гарбузова	5	-
Вершкове масло	25	-
<b>Гарнір</b>		
Батат	40	35

Гарбуз	50	40
Цукор	15	-
Сіль	0,1	-
<b>Соус</b>		
Гарбуз	40	30
Манго	10	8
Біле сухе вино	30	5
<b>Декор</b>		
Гарбузові чіпси	15	10
Кислиця	1	1
<b>Вихід</b>		289

## **ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ**

### **Основна страва**

Гарбуз очистити, нарізати кубиком. Щупальця восьминога помити, покласти у вакуумний пакет, додати чабрець, сіль перець, часник, вершкове масло в сувіді приготувати. Пательню розігріти покласти вершкове масло, гарбузове масло та гарбуз обсмажити додати восьминога і довести до готовності.

### **Гарнір**

Батат очистити, нарізати кубиками. Гарбуз очистити, нарізати кубиком. Батат запікаємо з другою частиною гарбуза додати цукор, сіль. Перебиваємо блендером, робимо гарбузове пюре.

### **Соус**

Манго очистити , нарізати кубиками. Гарбуз очистити, нарізати кубиком. Манго відварюємо з частиною гарбуза з додаванням білого сухого вина до готовності. Перебиваємо блендером, робимо соус.

### **Чіпси гарбузові**

Гарбуз очистити, нарізати слайдами. Нарізаний слайдами гарбуз дигидруємо, робимо чіпси.

### **Подача**

Всі приготовлені частини збираємо на тарілці. На підігріту тарілку викласти за допомогою кондитерського мішка пюре, зверху покласти восьминіг; гарбузові кубики, соус, декорувати чіпсами з гарбуза та кислицею.

## **Вимоги до якості**

Щупальця восьминога зберегли форму, в розрізі ніжно вершкового кольору.  
Консистенція восьминога: м'яка, соковита; соусу: ніжна, однорідна; гарбуза: ніжна, м'яка, світло помаранчевого кольору, решта овочів – пюреподібна.  
Смак і запах в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу.  
Термін зберігання 40хв.