

Учасник від Кулінарної команди юніорів КНТЕУ – **Кудіна Валерія**, студентка 3 курсу 8 групи спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
Лосось із гарбузовим пюре



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Гарбуз	60	50
Лосось	120	100
Хурма	50	15
Цибуля ріпчаста	30	20
Часник	5	5
Оливкова олія	15	15
Масло вершкове	20	20
Зелене масло	5	5
Прянощі	1	1
Сіль	1	1
Перець	1	1
Вихід	-	235

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Основна страва

Шматочок лосося змазати оливковою олією, присипати сіллю та перцем. Обжарити на грилі шкіркою вниз 2-3 хв. , потім у духовці довести до готовності.

Гарнір

Гарбузове пюре: у каструлі на оливковій олії обсмажити цибулю з часником, після чого додати гарбуз нарізаний кубиками. Залити гарячою водою, щоб повністю покрити гарбуз і варити до готовності. Потім блендером вибити все до консистенції пюре. Гарбузова скибочка: скибочку змазати оливковою олією, посолити та обсмажити на грилі.

Соус

Хурму почистити від шкірки, вибити блендером, покласти у каструлю, посолити, додати вершкове масло і довести до кипіння постійно поміщаючи.

Подача

На підігріту тарілку викласти гарбузове пюре, покласти лосось, а поряд скибочку гарбуза. Декорувати квітами та полити соусом.

Вимоги до якості

Лосось зберігає форму, на поверхні приємний рожевий колір. Консистенція пюре ніжна без комочків. Соус: еластичний, однорідний. Смак і запах в міру солоний, з ароматами продуктів, що туди входять.