

Учасник від Кулінарної команди юніорів КНТЕУ – **Рачковський Олександр**, студент 2 курсу 7 групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА Спалений карман гарбуза



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Основна страва		
Гарбуз	20	20
Креветки	50	45
Ананас	30	25
Сіль	0,1	-
Перець	0,1	-
Часник	15	-
Олія гарбузова	5	-
Вершкове масло	25	-
Соус		
Гарбуз	40	30
Манго	10	8
Біле сухе вино	30	5

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ Основна страва

Гарбуз помити, почистити, нарізати слайдами, креветки очистити, часник очистити. На розігріту пательню з розтопленим вершковим маслом додаємо креветки ананас та часник, смажимо до готовності. Гарбузові слайси відварити декілька хвилин. Креветки ананас та часник перебиваємо блендером, доводимо до смаку, викладаємо на слайси та загортаємо як на фотографії.

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.

Подача

Всі приготовлені частини збираємо на тарілці.

На підігріту тарілку викласти за допомогою лопатки закуски, соус викласти ложкою пером

Вимоги до якості

Гарбуз зберіг свій колір, виражений запах креветки

Консистенція фаршу: м'яка, соковита; соусу: ніжна, однорідна; гарбуза: ніжна, м'яка, світло помаранчевого кольору,

Смак і запах в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу.

Термін зберігання 40хв.