|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование изделия:** | **ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ** |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\*****на 1 порцию** | **Количество****в объемных мерах** **на 2 порции** | **Технология приготовления** | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Мясо (почечная часть) | 220 | 500 грамм2 куска | Мясо промыть. Зачистить. Нарезать на куски по 250 грамм. | ХолодильникКастрюля – 1 шт.Доски ОС, МСНожи ОС, МСЁмкости для компонентов – 6 шт.Мангал ШпажкиТарелка |
| Почки | 20 | 2 шт. | Почки промыть, нарезать пополам. |
| Помидоры черри | 20 | 2 шт. | Овощи промыть. Очистить. |
| Лук репчатый | 30 | 1 шт. | Лук нарезать кольцами. Отжать сок лимона. |
| Уксус | 15 | 1 ст. ложка | Помидоры разрезать пополам. |
| или лимонный сок | 10 | 1 ч. ложка | В ёмкость выложить мясо, лук, специи, добавить уксус (сок). |
| Гвоздика, перец, соль | 3 | 1 ч. ложка | Оставить для маринования на 5 часов в холодильник. |
| Гарнир: |  |  | На шпажку надевают половины почки с двух сторон мяса. |
| Петрушка  | 10 | 2 веточки | Чередуя половинками помидора. |
| Лимон | 10 | 2 ломтика | Жарят на углях, периодически переворачивая шпажки. |
| **Выход\*\*** | **250** | **1250** | Подают с рубленой петрушкой и долькой лимона. |
| **Иллюстрация готового изделия**баранина В кастрюле |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке