

*Оз пась шонты, а нянь. Няньыд - батюшка, ваыд - матушка
«Не шудба греет, а хлеб. Хлеб - батюшка, вода - матушка»*



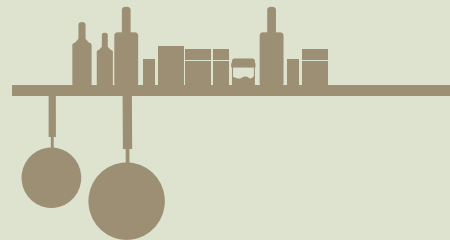
*Оленина «Полярная» с брусничным взваром
«Войвыв кытиш» көр эй пувъя ваон*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Оленина «Полярная» с брусничным взваром

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Оленина вырезка	145	140 (120*)
Красное вино	20	20
Розмарин свежий	5	5
Соль морская	2	2
Брусничный взвар п/ф	50	50
Костный мозг (трубчатая кость оленя)	260	258 (230*)
Кедровый орех	10	10
Масло растительное	20	20
Петрушка	5	4
Чеснок	5	4
Перец горошком	2	2
Рябина	25	25
Выход блюда		165/230/50

* - вес готового продукта



“Технология приготовления: Оленину замариновать в красном вине с добавлением розмарина, морской соли, перца и настаивать 2-3 дня в холодном месте. Затем тонко нарезать. Для приготовления брусничного взвара бруснику с добавлением меда, сахара залить водой, довести до кипения и остудить. Подавать оленину с рябиной, кедровым орехом и брусничным взваром.”





*Тиыгнад уджыд оз сод
«У голодного работа не спорится»*



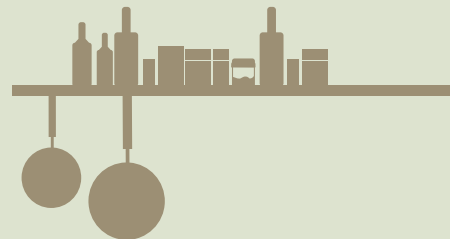
*«Северная фуа-гра» из мозгов оленя на картофельной подушке
«Войвывса фуа-гра» көр вем картупельһон*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

«Северная фуа-гра» из мозгов оленя на картофельной подушке

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мозги оленя	117.55	91.12
Соль	2	2
Перец чёрный молотый	0.5	0.5
Морковь свежая	14	10
Лук репчатый	12	10
Масса отварных мозгов		68*
Масло растительное	35	35
Лук репчатый	48	40/20*
Масса обжаренных мозгов		60*
Картофель свежий (для запекания-1шт)	167	135*
Масса картофеля запеченного, зачищенного		60*
Масса готового фарша	80	80
Масса картофеля фаршированного мозгами с луком (2половинки)	140	140
П/ф соус бешамель	40	40
Грибы белые с/м	30	15*
Вес полуфабриката		195
Масса жареного фаршированного картофеля		180*
Масло сливочное	5	5
Тимьян свежий	1	1
Выход блюда		180*

* - масса продукта после тепловой обработки



“Технология приготовления: Мозги ошпариваем, обжариваем с луком, фаршируем подготовленный запеченный картофель. Поливаем соусом Бешамель с белыми грибами. Запекаем 12 минут до румяной корочки. Подаём с веточкой тимьяна, поливая картофель сливочным маслом.”





Он кò видлы, и кòрсò он тòдлы
«Не попробуешь, так и вкуса не узнаешь»



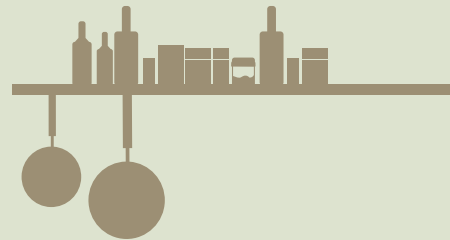
Оленина «Тяежная» с соусом из груздей и картофельной лепешкой
«Парма» кòр яй ельдòга соусòн да картофеля сòчòнòн

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

**Оленина «Трапезная» с соусом из груздей
и картофельной лепешкой**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Оленина вырезка	220	200 (165*)
Маринад п/ф	50	50
Листья свеклы	30	30
Стебель сельдерея	24	20
Картофель	200	200 (190*)
Брусника	15	15
Сметана	50	50
Лук зелёный	7	5
Масло растительное	50	50
Соль	2	2
Перец	2	2
Соус из груздей п/ф	50	50
Выход блюда		425/50

* - вес готового продукта



“Технология приготовления: Вырезку из оленины нарезать крупными кубиками и замариновать в красном вине с добавлением розмарина, морской соли, перца и можжевельной ягоды. Куски мяса обвалять в муке и обжарить на раскаленной сковороде в течение 1-2 мин. В сотейник положить обжаренное мясо, добавить процеженный маринад, немного воды и ягод брусники. Тушить 15-20 мин. Для приготовления лепешки: натереть на мелкой терке отварной картофель, добавить сырой желток. Сделать лепешки толщиной в 1 см. Выложить на противень, смазать яйцом, посыпать льняным семенем. Запекать в течение 10 мин при температуре 180 °С. Подавать с холодным соусом из груздей (сметана, петрушка рубленая, мелко рубленные соленые грибы и чеснок свежий).”



*Курыдос кō он видлы, чōскыдос он тōдлы
«Горького не попробуешь, не узнаешь и сладкого»*



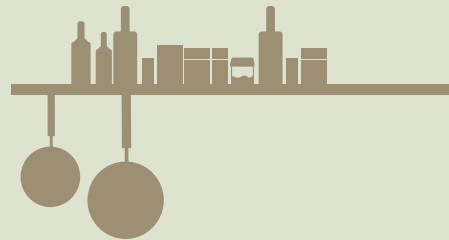
*Рыба, запеченная по-коми
Пōжōм чери*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Рыба, запечённая по-коми

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Стерлядь неразделанная с головой	216	100
Картофель	206	150
Яйцо	20	
Молоко	130	
Специи (соль, перец)	1	1
Масса соуса		150
Выход блюда		320

“Технология приготовления: Картофель помыть, очистить и нарезать кружочками. Разделанную стерлядь посолить и посыпать специями, положить на смазанную маслом сковороду. По бокам выложить картофель, нарезанный кружочками. Залить все молочно-яичной смесью (рыба должна быть равномерно покрыта яично-молочной смесью) и выпекать при температуре 180 °С 15 минут. Рыба по-коми готовится из любой речной рыбы.”





*Лун кежлö кö мунан, няньтö кык лун кежлö босьт
«На день пойдешь, хлеба бери на два дня»*



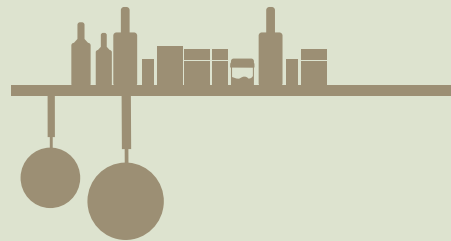
*Шаньга с картофелем
Картопля шаньга*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Шаньга с картофелем

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто ржаное П/Ф	30	30
Картофель	42	31
Масса отварного картофеля		30
Яйцо	5	5
Яйцо для смазки	6	6
Выход блюда		60

Тесто дрожжевое П/Ф	Брутто, г	Нетто, г
Мука ржаная	570	550
Кефир	330	330
Соль	5	5
Сода	4	4
Растительное масло	74	74
Выход П/Ф		1 кг



“Технология приготовления: Для подготовки теста все ингредиенты перемешать. Вымесить тугое тесто (формировать изделия можно сразу); Для приготовления блюда отварной картофель протереть, посолить и добавить яйцо. Раскатать тесто, вырезать тесто кружочками, в середину выложить полученный фарш. Выпекать при 220°С до 10 минут.”





*Пёт кынёмнад и кузь туйыг дженьидджык
«С сытым желудком и дальняя дорога кажется короче»*



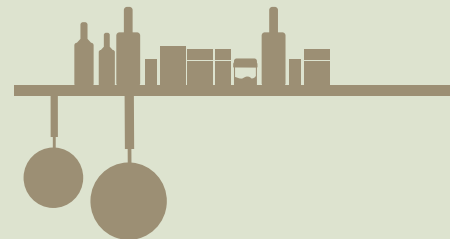
*Пирог с хвощем полевым
Кузья пирог*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Пирог с хвощем полевым

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто ржаное П/Ф	40	40
Хвощ отварной	34	20
Яйцо отварное	20	20
Яйцо для смазки	6	
Выход блюда		80

	Брутто, г	Нетто, г
Тесто ржаное П/Ф		
Мука ржаная	570	550
Кефир	330	330
Соль	5	5
Сода	4	4
Растительное масло	74	74
Выход П/Ф		1кг



“Технология приготовления: Для подготовки теста все ингредиенты перемешать. Вымесить тугое тесто (формовать изделия можно сразу). Для приготовления блюда отжатый хвощ смешать с рубленым яйцом, посолить и выложить на предварительно раскатанное тесто. Придать желаемую форму и украсить. Смазать яйцом, выпекать при температуре 180 °С 12-15 минут (в зависимости от толщины изделия).”





*Пёт кыномнад и кивыйд прамойджыка бергалё
«С сытым желудком и язык ворочается бойчее»*



*Медовая репа с творогом и брусникой
Маа сёркни рыськөн да пувйён*

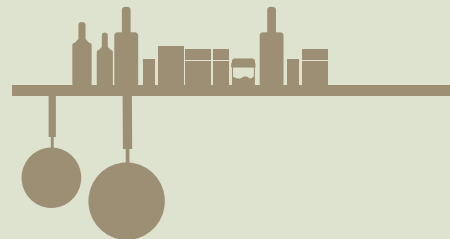
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Медовая репа с творогом и брусникой

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Репа	195	156 (140*)
Мёд	40	40
Творог	20	20
Брусника	25	25
Мята	7	5
Сахар	30	30
Выход блюда		250

* - вес готового продукта

“Технология приготовления: Репу очистить от кожуры, смазать медом, сахаром, мятой и завернуть в фольгу. Поставить запекаться в духовку при температуре 160°C на 1,5 часа. После нарезать репу кружочками. Подавать со свежим рассыпчатым творогом и ягодами брусники.”





*Гудралін рок, эн жалит и вуй
«Заварил кашу, не жалеи и масло»*



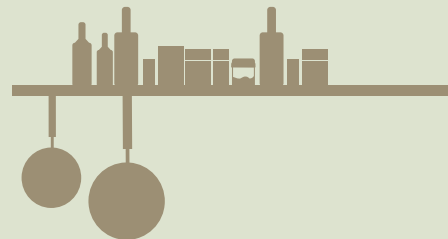
*Перемолотая черемуха
Льомзя ляз*

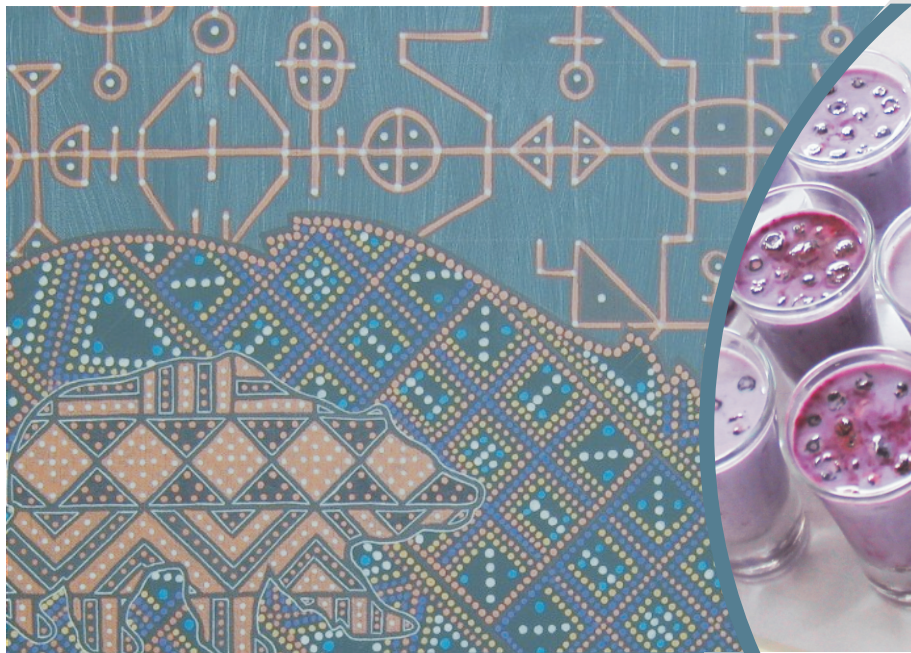
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Перемолотая черемуха

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	250	250
Мука черемуховая	102	100
Сахар	105	100
Солод	102	100
Выход блюда		300

“Технология приготовления: В горшочки поместить смесь черёмухи, муки, сахара, залитые водой. Поставить в духовой шкаф на 2 часа при температуре 140°С. Затем добавить солод, перемешать и снова поставить в духовой шкаф на 30 мин. Блюдо подавать охлаждённым.”





*Синтö кö пöръялан, вомтö он пöръяв
«Если глаза можно обмануть, то рот не проведешь»*



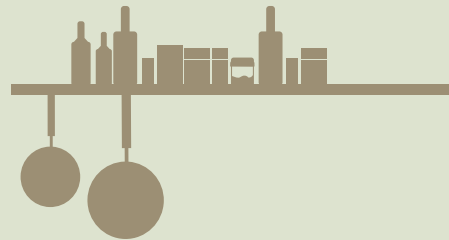
*Черника с молоком
Чöдзя йöв*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Черника с молоком

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Черника	36	30
Молоко	20	20
Выход блюда		50

“Технология приготовления: Чернику порционировать в пюре и залить молоком. Дать настояться 30 мин. Десерт готов к употреблению.”





*Какую кашу варишь, такую и съешь
«Кутишм рок пуан, сэтишмёс и сёян»*



*Клюквенный мусс
Пурипувзя мусс*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Клюквенный мусс

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква замороженная	30	30
Сахарный песок	40	40
Манная крупа	40	40
Мята	30	30
Выход блюда		140

“Технология приготовления: Клюкву измельчить блендером, добавить кипяченой воды и процедить через сито. Клюквенный сок поставить в холодильник остужаться, а жмых от клюквы залить стаканами воды и вскипятить. Горячий отвар со жмыхом процедить, жмых выбросить, а в отвар медленно всыпать манку, постоянно помешивая. Отвар с манкой проварить 5-10 минут, затем всыпать сахар, закипятить и выключить. Отвар остудить, влить в него охлажденный клюквенный сок и взбить миксером до пышной пены. Пышную пену разлить по креманкам и поставить в холодильник на 1,5-2 часа. Как только десерт застынет, его можно украшать ягодами и подавать к столу.”

