



**АКТУАЛЬНЫЕ ТЕХНИКИ И
ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ.
ТЕХНОЛОГИЯ СУ-ВИД.**

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ТП-19

МОРЩИНИНА ВИКТОРИЯ

РЕЦЕПТУРА 93 «ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ ИЛИ СОЛЕННЫЕ С ЛУКОМ»

- Маринованные грибы используются на многих предприятиях общественного питания как интересная и яркая закуска. Классическая рецептура довольно простая, но актуальные технологии приготовления и подачи активно развиваются и вариантов оформления множество.

Грибы маринованные или соленые с луком

Грибы:						
маринованные или соленые	—	—	988	810	1049	860
Лук зеленый	—	—	125	100	125	100
или лук репчатый	—	—	119	100	119	100
Масло растительное	—	—	100	100	50	50
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Грибы отделяют от маринада или рассола и промывают. Крупные грибы режут на 2-4 части. Зеленый лук шинкуют, а репчатый – режут кольцами или полукольцами. При отпуске грибы заправляют растительным маслом и посыпают луком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАМПИНЬОНОВ МАРИНОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЕЙ СУ-ВИД

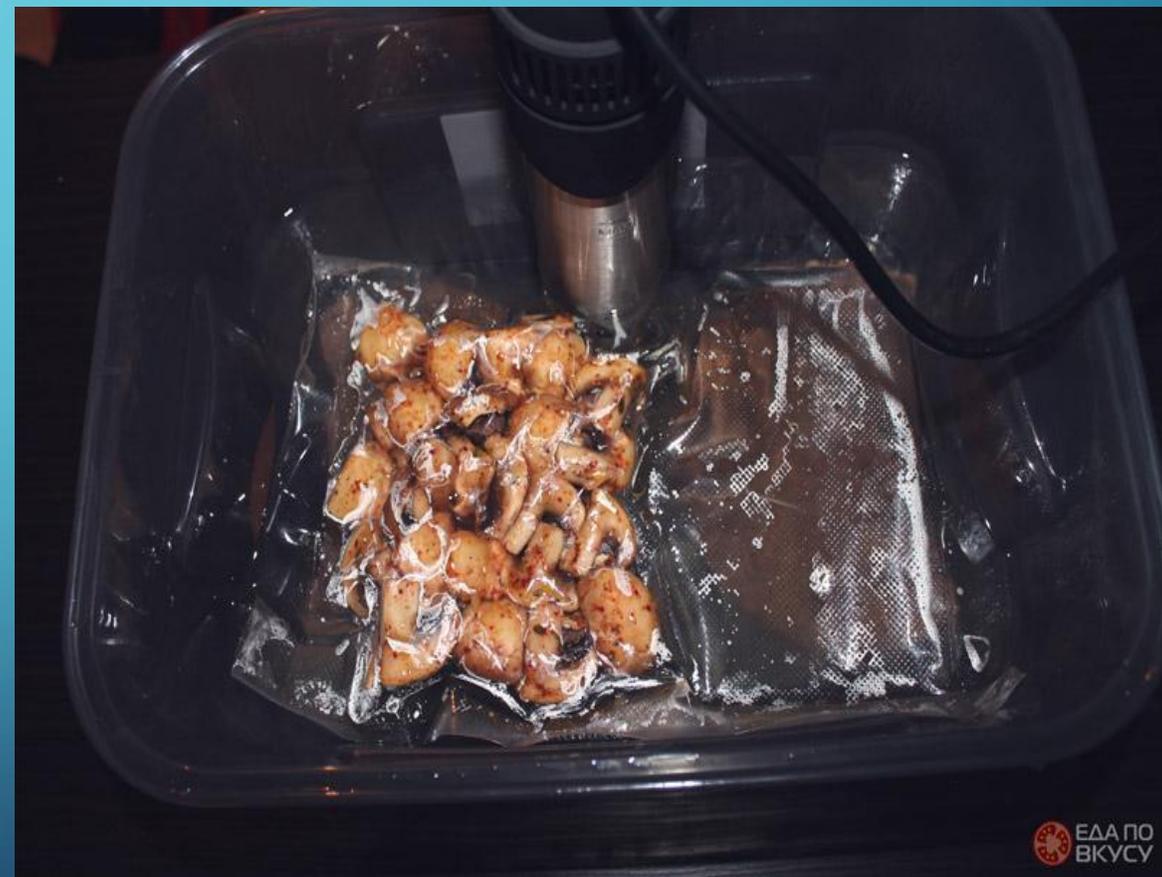
Технология приготовления

Нагреть водяную баню термостатом до 85°C. Поместить шампиньоны в пакет вместе с луком, оливковым маслом, вином, тимьяном, вустерширским соусом, лавровым листом, цедрой лимона, солью, перцем и чесночным порошком.

Осторожно размять содержимое пакета, чтобы смешать все ингредиенты.

Запечатать пакет при помощи вакуумного упаковщика откачав лишний воздух.

Поставить в нагретую до нужной температуры воду на 1 час. Извлечь грибы из воды и оставить остывать.



СОУСЫ И УКРАШЕНИЯ ДЛЯ ПОДАЧИ ГРИБОВ МАРИНОВАННЫХ



СОВРЕМЕННАЯ ПОДАЧА ГРИБОВ МАРИНОВАННЫХ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

- Грибы маринованные подают с соусами, зеленым луком, пикантной зеленью. Грибы с луком выкладывают на порционные тарелки и украшают используя минимальное количество украшений для сохранения сбалансированности вкуса и аромата закуска.

