



## 22 простых блюда из лосятины

Лось (сохатый) – крупнейший вид семейства оленевых





## 22 простых блюда из лосятины



1.	Котлеты из лося
2.	п/ф высокой степени готовности
3.	Котлеты из лосятины по-карельски
4.	п/ф высокой степени готовности
5.	Котлеты из лося по-охотничьи
6.	Гуляш из лося
7.	п/ф высокой степени готовности
8.	Лосятина тушёная
9.	п/ф высокой степени готовности
10.	Пельмени из лосятины
11.	Биточки из лося
12.	Бефстроганов из лосятины
13.	Фрикадельки из лосятины
14.	Сохатые оладьи
15.	п/ф высокой степени готовности
16.	Голубцы из лосятины
17.	Зразы из лося охотничьи
18.	Пастроми из лося
19.	Брискет из лося
20.	Буженина из лося
21.	Бастурма из лося
22.	Пельмени из лося со свиной







ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2.9012

Рецептура № D1-474

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: **КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСЯ**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось б/к	59,1	55		<p>Мясо лося и свинины нарезать на куски, измельчить на мясорубке, соединить с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в воде, добавить соль, перец и перемешать. Из готовой котлетной массы разделить изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом или кругло – приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см, заморозить в сухарях. Полуфабрикаты положить на сковороду с маслом разогретым до температуры 150-160°С, и обжарить в течении 3-5 мин до образования поджаристой корочки, затем довести до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С, (5-7 мин).</p> <p><b>Требования к качеству:</b>  <b>Консистенция</b> – сочная, мягкая, однородная.  <b>Цвет</b> – поверхность коричневого цвета, без трещин, на разрезе цвет серый, в месте прокола выделяется бесцветный сок.  <b>Вкус</b> – жареного мяса  <b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления  <b>Оборудование для приготовления:</b> мясорубка, электроплита, жарочный шкаф.  <i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>17,44</td> <td>20,10</td> <td>17,14</td> <td>316</td> </tr> </tbody> </table>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	17,44	20,10	17,14	316
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
17,44	20,10	17,14	316									
Свинина б/к	26,6	25										
Хлеб пшеничный	15	15										
Соль	5	5										
Перец черный молотый	0,08	0,08										
Вода	20	20										
Сухари	10	10										
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>123</b>										
Масло растительное	5	5										
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100</b>									

Технолог-методист





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2.64

Рецептура № D03-426

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: **Котлеты из лосятины по-карельски**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр)	Вес нетто (в гр)	Вес готового продукта (в гр)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лосятина б/к	55	52		<p>Подготовленное мясо вместе с репчатым луком измельчить на мясорубке, добавить воду, соль, перец и хорошо перемешать. Из подготовленной массы сформовать котлеты по 1 шт. на порцию, запанировать в муке и обжарить на сковороде с растительным маслом с двух сторон до образования поджаристой корочки. Обжаренные котлеты переложить в посуду, добавить готовый соус и довести до кипения.</p> <p>Для соуса: подготовленные отварные грибы, репчатый лук и томатное пюре обжарить на сковороде с растительным маслом залить водой и прокипятить.</p> <p><b>Показатели качества и безопасности</b></p> <p>Отпускают котлеты с соусом, в котором они тушились.</p> <p><b>Т отпуска блюда не ниже 65С.</b></p> <p><b>Требование к качеству:</b></p> <p><b>Консистенция</b> – пышная, сочная.</p> <p><b>Цвет</b> – светло-коричневый.</p> <p><b>Вкус и запах</b> – жареного мяса, лука и грибов, в меру соленый.</p> <p><b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления</p> <p><b>Оборудование для приготовления:</b> мясорубка, электроплита.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20,69</td> <td>35,86</td> <td>9,77</td> <td>439</td> </tr> </tbody> </table>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	20,69	35,86	9,77	439
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
20,69	35,86	9,77	439									
Говядина б/к	57	53										
Перец чёрный молотый	0,06	0,06										
Соль	4	4										
Лук репчатый	12	10										
Вода	15	15										
Мука пшеничная	5	5										
Масса полуфабриката		130										
Масло растительное	8	8										
Масса готовых биточков:			100									
Для соуса:												
Грибы сушеные	5	5	10									
Или шампиньоны свежие	18,8	14,3	10									
Или шампиньоны с/м	19,6	19,6	10									
Или грибы консервированные	17	10										
Лук репчатый	42	35										
Масло растительное	5	5										
Вода	50	50										
Томатное пюре	8	8										
Или томатная паста	3,2	3,2										
Соль	2	2										
Масса соуса с луком и грибами			75									
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100/75</b>									

Технолог-методист







ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2.8302

Рецептура по акту проработки № D05-2018

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: **Котлеты из лося по-охотничьи**



Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лосятина	64	60		<p>Подготовленную лосятину пропускают вместе с мясом говядины через мясорубку. Добавляют мелко рубленый лук, чеснок, воду, яйцо, соль, перец черный молотый, хорошо перемешивают и выбивают. Из фарша формируют котлеты, коптят в <u>смокер</u> и обжаривают основным способом на растительном масле до образования румяной корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу.</p> <p>Допускается приготовление котлет в <u>смокере</u>.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b> Т отпуска блюда не ниже 65С.</p> <p><b>Требование к качеству:</b> Консистенция – пышная, сочная. Цвет – светло-коричневый. Вкус и запах – жареного мяса и лука.</p> <p><b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления</p> <p><b>Оборудование для приготовления:</b> мясорубка, электроплита, жарочный шкаф.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>23,93</td> <td>22,55</td> <td>7,27</td> <td>324</td> </tr> </tbody> </table> <p>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</p>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	23,93	22,55	7,27	324
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
23,93	22,55	7,27	324									
Говядина б/к	43,8	40										
Вода	8	8										
Перец чёрный молотый	0,06	0,06										
Соль	4	4										
Чеснок	1,28	1										
Яйца	1/8 шт.	5										
Лук репчатый	24	20										
Масса полуфабриката		130										
Масло растительное	8	8										
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100</b>									



Технолог-методист



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.3.15215

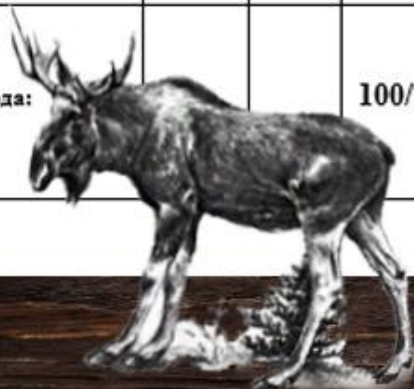
Рецептура по акту проработки № D6-103

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: Гуляш из лосося

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лосось б/к	173	159	100	<p>Подготовленное мясо нарезать кубиками по 20-30 г, посолить, поперчить. Лук репчатый почистить, помыть, нашинковать и <u>спассеровать</u>. Томатное пюре спассеровать отдельно.</p> <p>Нарезанное мясо положить на разогретую сковороду с маслом растительным и жарить до образования поджаристой корочки. Обжаренное мясо залить водой и тушить с добавлением пассерованного томатного пюре. На бульоне, оставшемся после тушения приготовить соус, добавляя в него пассерованный лук, муку, капусту, соль, перец, залить им мясо и тушат до готовности.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b>  <b>Т отпуска блюда не ниже 65С.</b>  <b>Требование к качеству:</b>  <b>Консистенция – мягкая, сочная.</b>  <b>Цвет – коричнево-красный.</b>  <b>Вкус и запах – в меру соленный, соответствуют <u>продуктам</u> входящим в состав блюда.</b>  <b>Срок хранения: на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления</b>  <b>Оборудование для приготовления: стол, овощерезка, электроплита.</b>  <b>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>33,97</td> <td>28,57</td> <td>7,62</td> <td>417</td> </tr> </tbody> </table> <p>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</p>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	33,97	28,57	7,62	417
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
33,97	28,57	7,62	417									
Соль	6	6										
Перец черный молотый	0,09	0,09										
Масло растительное	10	10										
Лук репчатый	18	15										
Томатное пюре	10	10										
Или томатная паста	4	4										
Мука пшеничная	6	6										
Капуста квашенная ТК № 1.2.1.4		15										
Или капуста свежая	19	15										
Лавровый лист	0,04	0,04										
Масса соуса			75									
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100/75</b>									







## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.3.119

Рецептура по акту № D08-3336

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП



Наименование блюда: **Лосятина тушеная**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось б/к	171	159	100	<p>Подготовленное мясо нарезать брусочком посолить, поперчить. Лук репчатый и морковь почистить, помыть, нашинковать и пассеровать на разогретой сковороде с растительным маслом. Нарезанное мясо положить на разогретую сковороду с маслом растительным и жарить до образования поджаристой корочки. Обжаренное мясо залить водой и тушить 1,5-2 часа. На бульоне, оставшимся после тушения приготовить соус, добавляя в него сметану, пассерованные муку, морковь, лук, соль, перец. Мясо залить соусом и тушить до готовности.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b> Т отпуска блюда не ниже 65С.</p> <p><b>Требование к качеству:</b> Консистенция – мясо мягкое, сочное. Цвет – мяса-коричневый, соуса-белый. Вкус – мяса и овощей.</p> <p>Срок хранения: на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления</p> <p>Оборудование для приготовления: овощерезка, электроплита.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), говядина</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>33,78</td> <td>44,43</td> <td>8,51</td> <td>568</td> </tr> </tbody> </table> <p>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</p>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	33,78	44,43	8,51	568
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
33,78	44,43	8,51	568									
Соль	6	6										
Перец черный молотый	0,09	0,09										
Масло растительное	11	11										
Лук репчатый	21,4	18	9									
Морковь	17	13,5	9									
Сметана	30	30										
Мука пшеничная	6	6										
<b>Масса соуса:</b>			<b>75</b>									
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100/75</b>									

Технолог-методист



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1556.**

Рецептура по акту проработки № D010-4598

**УТВЕРЖДАЮ**

Управляющий директор

**Наименование: Пельмени из лосятины**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Тесто для пельменей ТК № 12.17		507,5		<p>Подготовленное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец, сахар и холодную воду. Затем все тщательно перемешивают до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2мм, выемкой вырезают кружки, на которые кладут небольшие шарики фарша, после чего края теста защипывают.</p> <p>Пельмени укладывают на посыпанный мукой лоток и направляют немедленно на замораживание.</p> <p>Замораживание пельменей производят в морозильной камере.</p> <p><b>Требование к качеству:</b>  <b>Консистенция</b> – упругая.  <b>Цвет</b> – белый  <b>Вкус и запах</b> – в меру соленый.</p> <p>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</p>
<b>Фарш:</b>				
Лось б/к	419	390		
Лук репчатый	45,2	38		
Соль	6	6		
Перец черный молотый	0,6	0,6		
Сахар	0,5	0,5		
Вода	80	80		
<b>Масса фарша:</b>		<b>507,5</b>		
Мука на подпыл	10	10		
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>1015</b>		
<b>Выход замороженного п/ф:</b>			<b>1000</b>	



Бренд шеф-повар





ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2.12

Рецептура по акту проработки № D011-923

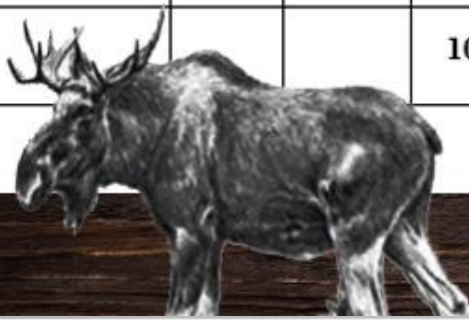
УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: **Биточки из лося**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось б/к	62,5	60			<p>Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым хлебом, предварительно замоченным в воде, добавляют соль, специи и хорошо вымешивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия по 1 шт. на порцию, панируют в сухарях и жарят основным способом с двух сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b> Т отпуска блюда не ниже 65С.</p> <p><b>Требование к качеству:</b> Консистенция – сочная, пышная. Цвет – серый.</p> <p>Вкус и запах – жареного мяса.</p> <p>Срок хранения: на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления</p> <p>Оборудование для приготовления: мясорубка, электроплита, жарочный шкаф.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>17,39</td> <td>25,15</td> <td>17,13</td> <td>366</td> </tr> </tbody> </table>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	17,39	25,15	17,13
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
17,39	25,15	17,13	366									
Говядина с/к	23,5	20										
Хлеб пшеничный	15	15										
Вода	20	20										
Сухари панировочные	10	10										
Соль	4	4										
Перец черный молотый	0,06	0,06										
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>123</b>										
Масло растительное	7	7										
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100</b>	<p>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</p>								

Технолог-методист







## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.3.5226

Рецептура № D12-375

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

### Наименование блюда: Бефстроганов из лосятины

Наименование продуктов	Вес брутто (вгр.)	Вес нетто (вгр.)	Вес готового продукта (вгр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось б/к	171	159		<p>Лук репчатый почистить, помыть, нашинковать полукольцами и спассеровать. Подготовленное мясо нарезать широкими кусками, отбить до толщины 5-8 мм, и нарезать брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные куски положить ровным тонким слоем на разогретую сковороду с маслом растительным, посыпать солью, перцем и жарить, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассированной муки, сметаны и кетчупа приготовить соус. В соус положить пассерованный лук, залить им обжаренное мясо и тушить до готовности.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b> Отпускают бефстроганов вместе с соусом. <b>Т отпуска блюда не ниже 65С.</b></p> <p><b>Требование к качеству:</b> <b>Консистенция</b> – мясо мягкое, сочное. <b>Цвет</b> – светло-кремовый <b>Вкус</b> – умеренно соленый, с ароматом пассерованного лука и сметаны. <b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления <b>Оборудование для приготовления:</b> стол, овощерезка, электроплита.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>34.78</td> <td>39.32</td> <td>12.48</td> <td>534</td> </tr> </tbody> </table>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	34.78	39.32	12.48	534
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
34.78	39.32	12.48	534									
Соль	4	4										
Перец черный молотый	0,06	0,06										
Лук репчатый	57	48	24									
Масло растительное	13	13										
Мука пшеничная	6	6										
Сметана	40	40										
Кетчуп	5	5										
<b>Масса жареного мяса:</b>			100									
<b>Масса соуса:</b>			100									
<b>Выход готового блюда:</b>			100/100									

Технолог-методист







ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2.102

Рецептура по акту № D13-2225

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: **Фрикадельки из лосятины**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось б/к, с/м	71	66		<p>Лук почистить, помыть, мелко нарезать. Подготовленное мясо измельчить на мясорубке, добавить соль, перец, паприку, репчатый лук, яйца, замоченный в молоке пшеничный хлеб. Массу хорошо взбить и разделить в виде шариков (размером с грецкий орех). Шарики обжарить на сковороде с маслом растительным до образования поджаристой корочки, залить соусом «Бешамель» и поставить в духовку на 10 мин.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b> Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они запекались. <b>Т отпуска блюда не ниже 65С.  </b></p> <p><b>Требование к качеству:</b> <b>Консистенция</b> – сочная, пышная. <b>Цвет</b> – на поверхности изделия золотистая корочка. <b>Вкус</b>– соответствует продуктам, входящим в состав блюда. <b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления <b>Оборудование для приготовления:</b> мясорубка, электроплита, жарочный шкаф.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13,58</td> <td>30,25</td> <td>10,91</td> <td>370</td> </tr> </tbody> </table>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	13,58	30,25	10,91	370
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
13,58	30,25	10,91	370									
Или свинина окорок б/к, с/м	70,2	66										
Соль	3	3										
Перец черный молотый	0,05	0,05										
Хлеб пшеничный	13	13										
Молоко	20	20										
Лук репчатый	12	10										
Яйца	1/5 шт.	8										
Паприка сладкая	1	1										
Масса полуфабриката		117										
Масло растительное	7	7										
Масса готовых фрикаделек			100									
Соус «Бешамель» ТК № 9.128			50									
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100/40</b>	Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01								

Технолог-методист







## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.1825

Рецептура по акту проработки № D14-1177

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: **Сохатые оладьи**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось с/м	121,3	74		<p>Мякоть лося измельчают вместе с замоченным в воде хлебом. В полученный фарш вводят взбитое яйцо, аккуратно перемешивают, добавляют соль, перец. Жарят оладьи на растительном масле.</p> <p><b>Т отпуска блюда не ниже 65° С.</b></p> <p><b>Требования к качеству:</b></p> <p><b>Консистенция</b> – мягкая, сочная, однородная.</p> <p><b>Цвет</b> – поверхность коричневого цвета, без трещин, на разрезе цвет серый, в месте прокола выделяется бесцветный сок.</p> <p><b>Вкус и запах</b> - жареного мяса.</p> <p><b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления</p> <p><b>Оборудование для приготовления:</b> электроплита, мясорубка.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18,43</td> <td>17,43</td> <td>5,1</td> <td>256</td> </tr> </tbody> </table> <p>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</p>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	18,43	17,43	5,1	256
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
18,43	17,43	5,1	256									
Хлеб или батон	8	8										
Вода	40	40										
Яйцо	1/4	11										
Соль	4	4										
Перец черный молотый	0,06	0,06										
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>133</b>										
Масло растительное	7	7										
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100</b>									

Технолог-методист





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2.6325

Рецептура № D16-494

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП



Наименование блюда: **Голубцы с мясом лося и рисом (полуфабрикат)**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Капуста свежая	68,3	54,2	50	<p>Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. На лист капусты укладывают фарш и заворачивают его, придавая изделию цилиндрическую форму.</p> <p><b>Для фарша:</b> сырое мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый пассерованный лук, рассычатый рис, соль, перец и перемешивают.</p> <p><b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления</p> <p><b>Оборудование для приготовления:</b> мясорубка, электроплита, стол.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8,80</td> <td>5,87</td> <td>7,79</td> <td>119</td> </tr> </tbody> </table>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	8,80	5,87	7,79	119
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
8,80	5,87	7,79	119									
Мясо бескостное лось	18,2	16,7										
Говядина б/к	18,3	17										
Крупа рисовая	4,6	4,6	12,5									
Лук репчатый	8,9	7,5										
Соль	4	4										
Перец черный молотый	0,06	0,06										
Масло растительное	1,8	1,8										
<u>Масса пассерованного лука</u>		5										
<u>Масса фарша</u>		50										
<u>Масса полуфабриката</u>		100										
<b>Выход полуфабриката:</b>			<b>100</b>									

Технолог-методист





ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.2.90

Рецептура по акту проработки № D017-2081

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: **Зразы из лося охотничьи**

+

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лодь б/к	59	55		<p>Подготовленное мясо измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, добавляют соль, перец, воду, перемешивают и взбивают. Из полученной массы формуют лепешки (по 1 шт. на порцию), на середину которых кладут фарш, края соединяют, придают им овально-приплюснутую форму, панируют в сухарях и жарят основным способом с двух сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу.</p> <p><b>Для фарша:</b> яйцо мелко порубить, лук репчатый и шампиньоны нарезают кубиками и обжаривают на растительном масле, тщательно перемешивают с яйцом.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b>  <b>Т отпуска блюда не ниже 65С.</b>  <b>Требование к качеству:</b>  <b>Консистенция – пышная, сочная.</b>  <b>Цвет – светло-коричневый.</b>  <b>Вкус и запах – жареного мяса с ароматом пассерованного лука и грибов.</b>  <b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления  <b>Оборудование для приготовления:</b> мясорубка, электроплита, жарочный шкаф.</p> <p style="text-align: center;"><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15,13</td> <td>19,44</td> <td>15,55</td> <td>294</td> </tr> </tbody> </table> <p>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать</p>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	15,13	19,44	15,55	294
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
15,13	19,44	15,55	294									
Хлеб пшеничный	11	11										
Вода	15	15										
Перец чёрный молотый	0,06	0,06										
Соль	3	3										
Котлетная масса		80										
Фарш:												
Яйцо	14,8	14,4	13									
Шампиньоны консервированные	22,8	13,7	10									
Лук репчатый	12	10	5									
Масло растительное	3	3										
Масса фарша		28										
Сухари панировочные	9	9										
Масса полуфабриката		117										
Масло растительное	6	6										
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>100</b>									

Технолог-методист



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1.024003

УТВЕРЖДАЮ

Рецептура по акту проработки № D018-785

Директор по КП



Наименование блюда: **Пастроми из лосося**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лосось б/к	1560	1466		<p>Подготовленное мясо нарезают кусками по 2-2,5кг, заливают маринадом из соли и <u>специй</u> и оставляют в холодном месте для маринования на 48ч. Маринованное мясо <u>достают из</u> маринада обсушивают, натирают панировкой из специй и готовят в печи при t 60-70 градусов в течении 10 часов удерживая температуру в <u>нутри</u> мяса не более 60 градусов. Готовую пастроми вынимают из печи. <u>Разогревают</u> печь до 180 градусов и ставят мясо запекать 5-8 минут. <u>Подают</u> в холодном виде.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b> Т отпуска блюда соответствует подаче.</p> <p><b>Требование к качеству:</b> Консистенция – мягкая, сочная. Цвет – светло-коричневый. Вкус – в меру соленный.</p> <p><b>Оборудование для приготовления:</b> холодильник, жарочный шкаф.</p> <p style="text-align: center;"><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">252,48</td> <td style="text-align: center;">721,15</td> <td style="text-align: center;">50,3</td> <td style="text-align: center;">7679</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</small></p>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	252,48	721,15	50,3	7679
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
252,48	721,15	50,3	7679									
Смесь 5 перцев крупного помола	½ ч.л.	0,5										
Соль	140	140										
Мед	40	40										
Чеснок п/ф	10	10										
Мускатный орех	½ ч.л.	0,5										
Горчица сухая	½ ч.л.	0,5										
Молотый имбирь	½ ч.л.	0,5										
Молотый кориандр	½ ч.л.	0,5										
<b>Для панировки:</b>												
Молотая копченая паприка	1 ч.л.	1										
Молотый кориандр	1 ч.л.	1										
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>1000</b>									

Технолог-методист





ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1.0153

Рецептура по акту проработки № D019-61

УТВЕРЖДАЮ

Директор по КП

Наименование блюда: **Брискет из лося**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось б/к	1560	1466		<p>Подготовленное мясо нарезают кусками по 2-2,5кг, посыпают солью, перцем чёрным молотым, смазывают смесью кетчупа, майонеза, горчицы и растительного масла. Заворачивают в фольгу и оставляют в холодном месте для маринования на сутки. Маринованное мясо освобождают от фольги и коптят в смокере в течение 8-12 часов. При т от 60 градусов 5 часов затем 5 часов при 95 градусов в нутри мяса. Готовый брискет вынимают из коптильни дают отдохнуть 10-15 минут нарезают на порции. Подается как в холодном, так и в горячем виде.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b> Т отпуска блюда соответствует подаче.</p> <p><b>Требование к качеству:</b> <b>Консистенция</b> – мягкая, сочная. <b>Цвет</b> – светло-коричневый. <b>Вкус</b> – в меру соленый.</p> <p><b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления</p> <p><b>Оборудование для приготовления:</b> холодильник, жарочный шкаф.</p> <p><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>252,48</td> <td>721,15</td> <td>50,3</td> <td>7679</td> </tr> </tbody> </table>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	252,48	721,15	50,3	7679
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
252,48	721,15	50,3	7679									
Смесь 5 перцев крупного помола	3	3										
Соль	20	20										
Кетчуп	250	250										
Майонез	50	50										
Масло растительное	10	10										
Горчица столовая	40	40										
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>1000</b>									

Технолог-методист





**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1.0651**

Рецептура по акту проработки № D020-61

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор по КП

**Наименование блюда: Буженина из лося**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось окорок	1560	1466		<p>Подготовленное мясо нарезают кусками по 2-2,5кг, посыпают солью, перцем чёрным молотым, смазывают смесью кетчупа, майонеза, горчицы и растительного масла. Заворачивают в фольгу и оставляют в холодном месте для маринования на сутки. Маринованное мясо в фольге запекают в духовом шкафу в течение 1,5-2 часов. Готовую буженину вынимают из фольги и нарезают на порции. Подается как в холодном, так и в горячем виде.</p> <p>*допускается шпиговать морковь, чесноком.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b>  <b>Т отпуска блюда соответствует подаче.</b>  <b>Требование к качеству:</b>  <b>Консистенция – мягкая, сочная.</b>  <b>Цвет – светло-коричневый.</b>  <b>Вкус – в меру соленый.</b></p> <p><b>Срок хранения:</b> на мармите или горячей плите не более 2-3ч с момента изготовления  <b>Оборудование для приготовления:</b> холодильник, жарочный шкаф.</p> <p style="text-align: center;"><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Белки</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Жиры</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Углеводы</b></td> <td style="text-align: center;"><b>Энергетическая ценность, ккал</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">252,48</td> <td style="text-align: center;">721,15</td> <td style="text-align: center;">50,3</td> <td style="text-align: center;">7679</td> </tr> </table>	<b>Белки</b>	<b>Жиры</b>	<b>Углеводы</b>	<b>Энергетическая ценность, ккал</b>	252,48	721,15	50,3	7679
<b>Белки</b>	<b>Жиры</b>	<b>Углеводы</b>	<b>Энергетическая ценность, ккал</b>									
252,48	721,15	50,3	7679									
Перец чёрный молотый	1	1										
Соль	20	20										
Кетчуп	150	150										
Майонез	350	350										
Масло растительное	10	10										
Горчица столовая	40	40										
<b>Выход готового блюда:</b>			<b>1000</b>									

Технолог-методист







**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1.024003**

Рецептура по акту проработки № D021-785

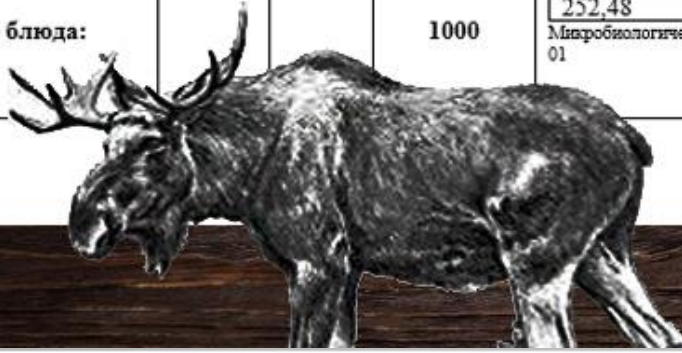
**УТВЕРЖДАЮ**

Директор по КП

Наименование блюда: Бастурма из лося

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ								
Лось б/к	1560	1466		<p>Подготовленное мясо нарезают кусками по 2-2,5кг, заливают маринадом из соли и <u>специй</u> и оставляют в холодном месте для маринования на 48ч. Маринованное мясо <u>достают из</u> маринада обсушивают, натирают панировкой из специй и готовят в печи при т 60-70 градусов в течении 10 часов удерживая температуру в нутри мяса не более 60 градусов. Готовую пастроми вынимают из печи. <u>Подоют</u> в холодном виде.</p> <p><b>Требование к подаче и реализации:</b> Т отпуска блюда соответствует подаче. <b>Требование к качеству:</b> Консистенция – мягкая, сочная. Цвет – светло-коричневый. Вкус – в меру соленый.</p> <p><b>Оборудование для приготовления:</b> холодильник, жарочный шкаф.</p>								
Смесь 5 перцев крупного помола	½ ч.л.	0,5										
Соль	140	140										
Мед	40	40										
Чеснок п/ф	10	10										
Мускатный орех	½ ч.л.	0,5										
Горчица сухая	½ ч.л.	0,5										
Молотый имбирь	½ ч.л.	0,5										
Молотый кориандр	½ ч.л.	0,5										
<b>Для панировки:</b>												
Молотая копченая паприка	1 ч.л.	1										
Молотый кориандр	1 ч.л.	1										
<b>Выход готового блюда:</b>			1000	<p align="center"><i>Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>252,48</td> <td>721,15</td> <td>50,3</td> <td>7679</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01</small></p>	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	252,48	721,15	50,3	7679
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал									
252,48	721,15	50,3	7679									

Технолог-методист





## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1557.

Рецептура по акту проработки № D022-4598

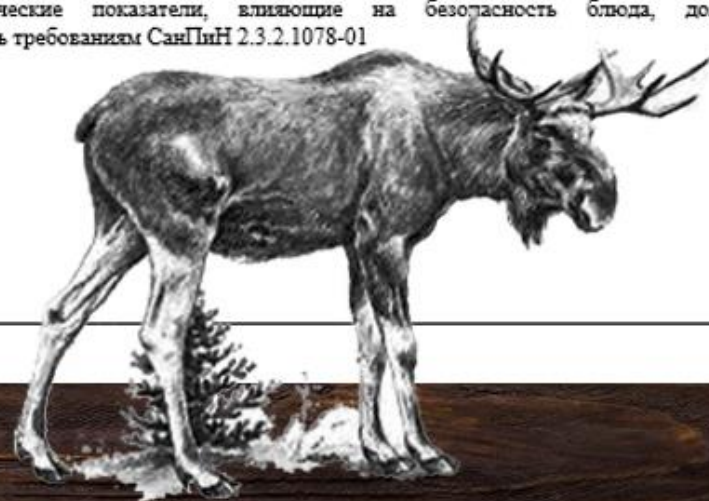
УТВЕРЖДАЮ

Управляющий директор



Наименование: Пельмени из лосятины со свиной

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	Вес готового продукта (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Тесто для пельменей ТК № 12.017		507,5		
<b>Фарш:</b>				
Лось б/к	319	290		
Свинина б/к	122	100		
Лук репчатый	45,2	38		
Соль	6	6		
Перец черный молотый	0,6	0,6		
Сахар	0,5	0,5		
Вода	80	80		
<b>Масса фарша:</b>		<b>507,5</b>		
Мука на подпыл	10	10		
<b>Выход полуфабриката:</b>		<b>1015</b>		
<b>Выход замороженного п/ф:</b>			<b>1000</b>	



Бренд шеф-повар



**Лось (сохатый)** – крупнейший вид семейства оленевых.

Весит взрослое животное около шестисот килограмм, к тому же, его популяция на территории России довольно развита – благодаря этому лосятина является одним из самых распространённых и доступных видов дичи.

### **Вкусовые качества мяса лося**

По своим вкусовым ощущениям мясо лося напоминает говядину и телятину.

В отличие от традиционных видов мяса, она намного жестче и обладает специфическим ароматом. Некоторым кулинарам он приходится по душе.

На вкус лосятины влияет территориальное расположение животного.

Мясо лосей, обитающих ближе к северной части страны, не такое приятное, как у животных из южной части – однако, оно более полезное и содержит больше необходимых для человека витаминов. Стоит также отметить, что по вкусовым качествам лесные лоси представляют куда большую ценность, чем животные, обитающие в болотистой местности.

Мясо молодых животных (возрастом от полутора до трёх лет), вполне ожидаемо, намного вкуснее. Оно мягкое и не такое волокнистое, как у зрелых особей.

Самым вкусным обычно называют мясо молодой лосихи.

В пищу можно употребить почти все органы лося.

Печень животного варится в течение десяти минут и считается самостоятельным блюдом, а почки и вовсе едят в сыром виде (они обладают неповторимым сладковатым привкусом). Самые ценные части тушки лося – окорок, задние ноги, корейка, язык и губы (они считаются деликатесом, и их стоимость порой оценивается продавцами очень дорого).

### **Полезные свойства лосятины**

Мясо лося отличается диетическими свойствами – её польза не поддаётся никаким сомнениям. Мясо известно своей низкокалорийностью (в сто граммах продукта содержится сто килокалорий), отсутствием углеводов и высоким содержанием необходимых человеку белков.

Рекомендуется людям, желающим похудеть, в качестве замены привычной свинины и говядины. Худейте вкусно!





## Способы приготовления мяса лося

Перед тем как купить мясо лося, необходимо заранее позаботиться о том как его приготовить. На нашем сайте есть рецепты, но если говорить в общем — приготовить мясо можно теми же способами, что и говядину.

Пожарить, сварить, потушить или запечь – выбор за вами.

Перед приготовлением вымачивать в уксусном растворе или мариновать.

Приправы и специи подбираются аналогично говядине: перец, лавровый лист, петрушка, укроп и так далее. Гарнир выбирается по вкусу – сгодится любая хорошо приготовленная каша или картофель.

## Части туши лося

Чтобы вы могли разобраться какой кусок заказать на сайте и сколько каждый стоит, предлагаем взглянуть на схему разделки туши лося.

Лоси, как и все представители семейства оленей, влчат довольно тяжёлое существование. В результате у них почти не скапливается жир – по вкусу они далеки от мраморного мяса избалованного крупного скота, к которому мы привыкли. Лосятину жёстче говядины, поэтому её придётся дольше обрабатывать и готовить.





### **1. Шея (весит около 70 килограмм).**

Лосятина из шейного отдела идеально подходит для готовки супа или тушения. Также из неё делают фарш. Относится к мясу 2 сорта.

### **2. Плечи, а также шею (1)**

рекомендуется использовать для создания домашней колбасы, сосисок, рагу и фарша.

### **3. Грудинка (весит около 40 килограмм).**

Мясо из этой части используется для готовки модного в последнее время западного блюда пастроми. Приготовление грудинки лося требует долгого и медленного тушения. Куски перед ней и над ней обычно тщательно очищают от костей и используют для приготовления около 20 килограмм фарша. Грудинка относится к мясу 1 сорта.

### **4,5. Рёбра (весит около 30 килограмм).**

После очистки подходят для готовки фарша, также из них получается неплохой суп. Рёбрышки молодых особей можно и запечь. Относится к мясу 3 сорта.

Из-за отсутствия жира тушеные или приготовленные на гриле ребра лося достаточно жесткие, хоть и получаются вкусными – поэтому некоторые охотники и повара предпочитают очищать мясо из ребер и использовать его для фарша.

### **6,7. Нижняя часть живота (около 25 килограмм).**

Лосятину из этой части используют для готовки супов, рагу, фарша или фланк-стейков (если лось молодой). Для придания мясу нежности необходима медленная готовка на низком огне. Относится к мясу 2 сорта.

### **8. Задняя нога (весит около 70 килограмм).**

Мясо из задней ноги универсально – получаются хорошие стейки (перед приготовлением мариновать), бифштексы, его можно жарить, тушить и даже солить. Может быть немного жестковатым, но зато вкус очень насыщенный. Относится к 1 сорту.





## **9. Нижняя часть ног или голяшка (весит около 9 килограмм).**

Используется для приготовления супов, оссобуко (и похожих блюд медленного тушения), а также для холодца.

Мясо постное и твёрдое. Относится к 3 сорту.

## **10. Также, как и у коров, реже всего у лосей задействованы**

(а значит – являются самыми мягкими и нежными)

мышцы спины, в особенности – ближе к задним ногам.

Это отборное мясо называется вырезкой – обычно его не варят, а жарят или тушат.

Средняя часть спины (весит около 30 килограмм). Из него можно готовить

вкуснейшие стейки ти-бон и портерхаус. Мясо очень нежное. Разогревайте мангал!

Относится к 1 сорту.

Поясничная часть спины (весит около 25 килограмм).

Используется для готовки отборных сирлойн-стейков.

Мясо здесь постное, но мягкое. Некоторые любят варить и тушить его.

Относится к 1 сорту.

## **Субпродукты — внутренние органы лося:**

**Язык.** Настоящий деликатес, который подходит для приготовления множества блюд. А можно просто сварить их, положить на хлеб с маслом и съесть в виде обычных бутербродов – это очень вкусно!

**Сердце, печень и почки.** Большинство охотников обожают их.

Съесть жареное сердце с печенью побежденного лося для них – это своеобразная традиция.

**Яички.** Просто удалите с яичек кожу – и получите два куска мягкого белого мяса.

Размер зависит от возраста животного. Готовить просто: нужно разрезать каждое поперёк, извлекать в муке и пожарить







**Охота сближает нас с природой, приучает нас к терпению, а иногда и к хладнокровию перед опасностью.**

**-Иван Сергеевич Тургенев**

