Средняя общеобразовательная школа
при Посольстве России в Аргентине

Необычный бутерброд «Пенальти»

Аргентина-страна футбола, танго и аргентинских стейков.

Школа расположена в особняке в престижном районе Реколета в центре города.

На данный момент в школе обучается 75 учеников и работают

15 учителей.

Команда 8 класса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда):
«Пенальти». Бутерброд с запеченным мясом.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция готовой продукции, г	100 порций готовой продукции, кг
Хлеб «Чимичурри»	37	3,700
Говядина запеченная	40	4,000
Майонез	8	0,800
Горчица зернистая	5	0,500
Лист салата	10	1000
Помидоры черри	25	2,500
Соус бальзамический	9	0,900
Выход готовой продукции	**134**	**13,400**

Технология (этапы) приготовления кулинарной продукции

Хлеб разрезаем. Слегка подсушиваем в духовке. Мясо нарезаем на ломтики. Майонез смешиваем с горчицей, промазываем хлеб. Выкладываем на хлеб лист салата, говядину. Нарезаем помидоры и украшаем ими бутерброд. Сверху поливаем бальзамическим соусом.

Рекомендации по оформлению и подаче блюда.

Бутерброд «Пенальти» рекомендуется к подаче на зеленом листе салата, символизирующем футбольное поле. Подавать во время просмотра футбольного матча или во время исполнения самой популярной песни Чемпионата мира по футболу – 2018 «United by love» в исполнении Натальи Орейро.

Характеристика изделия по органолептическим показателям (ваши оригинальные характеристики):

Внешний вид – целеустремленный как Месси

легендарный как Марадона

непревзойдённый как Серхио Агуэро

Цвет – цвет «Фиеста»

Вкус, запах – вкус Победы и запах Удачи

Консистенция – смесь азарта со страстью, адреналином, верой в победу и аргентинским темпераментом.

1-ый этап
Подготовительный)

2-ой этап (Основной)

3-ий этап (Заключительный)

Необычный бутерброд «Пенальти»