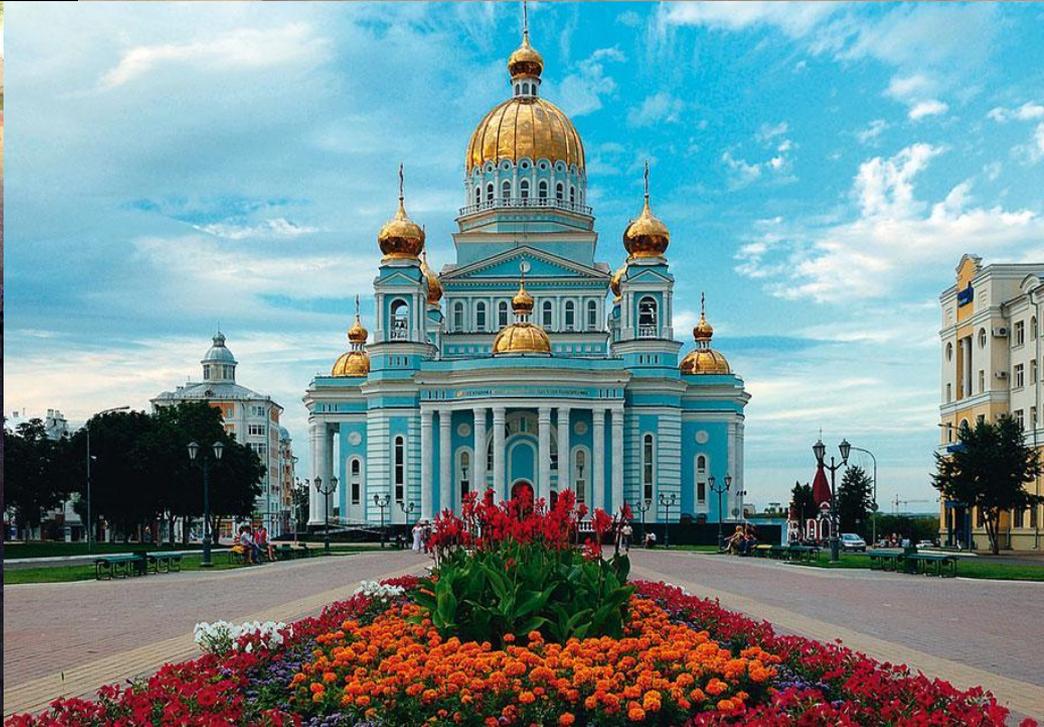


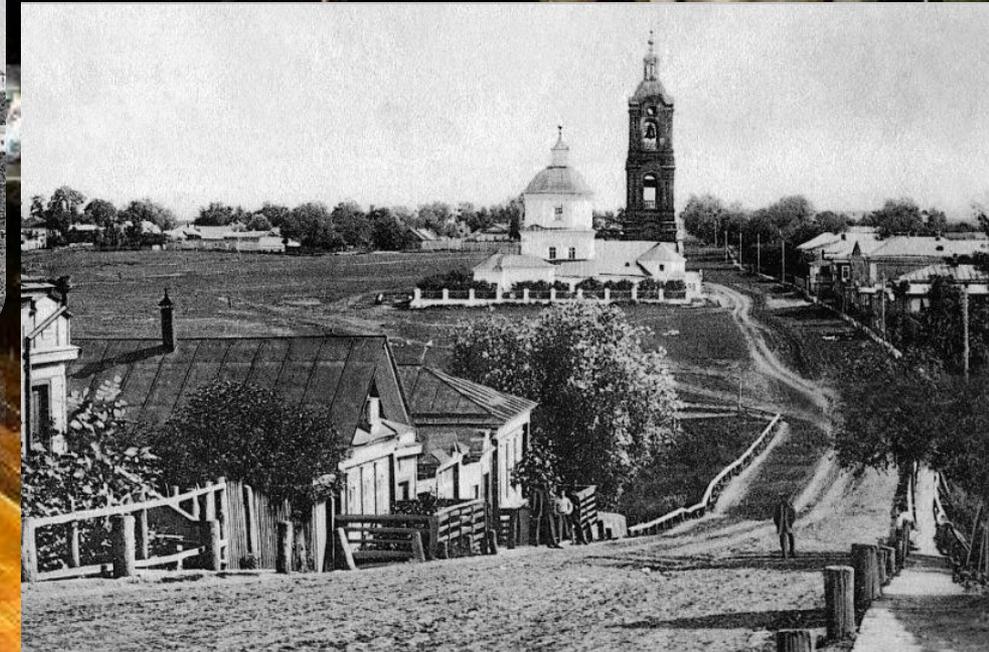
Саранск

Республика
Мордовия





Саранск один из старейших городов Среднего Поволжья. Он возник в 1641 году как военная крепость на юга-Восточной сторожевой черте Московского государства. Основан на перекрестке больших гужевых трактов, соединявших Астрахань с Москвой, Крым с Казанью.

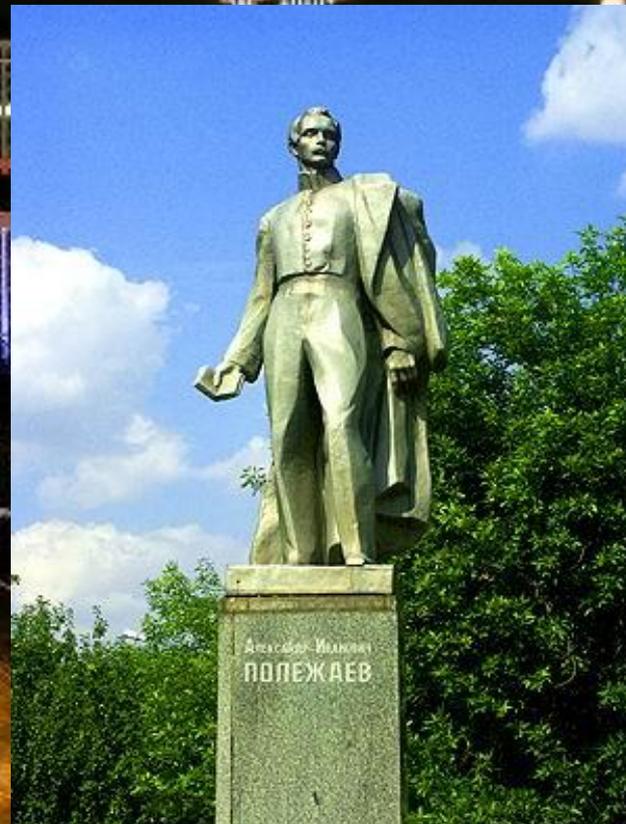


Достопримечательности города Памятники истории и

Памятник «Героям
стратонавтам » открыт в
1963 году.

культуры

Памятник А.И.Полежаеву
открыт в 1967 году.



A nighttime photograph of a cityscape, likely Yerevan, Armenia. The image features a wide, multi-lane road in the foreground with prominent light trails from vehicles, creating a sense of motion. The road is illuminated by streetlights. In the background, several large, modern buildings are visible, some with distinctive architectural features like domes and spires. The sky is dark with some clouds, and the overall scene is lit up by city lights, creating a vibrant and modern atmosphere.

**Наша республика славится
различными блюдами**



Национальные блюда Мордовской кухни



- **Мордовская национальная кухня в своей основе здоровая, она не терпит острых специй: уксуса, горчицы, она — натуральная, растительная, молочная и состоит из всевозможных квашений. Продукты в большинстве своем употреблялись в натуральном виде. По своему пищевому сырью традиционная мордовская кухня, как часть общей финно-угорской, весьма несложна, но ныне относительно труднодоступна: красная рыба, икра, речная рыба, зайчатина, лосина; лесные ягоды: брусника, земляника, черника, клюква, куманика, водяника, морошка; грибы; дичь: глухари, тетерева, куропатки, рябчики; мед, лесные травы. Характерной особенностью мордовской кухни является обилие рыбных и мясных блюд. Разнообразие их видового состава нашло отражение в особенностях кулинарии финно-угорских народов.**

«Крокеты огни Саранска»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование сырья	Расход сырья			
	Брутто о (г)	Нетто (г)	Масса готового продукт а (г)	Нетто на 10 порций (кг)
1	2	3	4	5
Говяжий фарш п/ф	200,0	200,0		2000,0
Репчатый лук	20,0	15,0		150,0
Шпик	20,0	20,0		200,0
Масло растительное	30,0	30,0		300,0
Пшеничный хлеб	30,0	30,0		300,0
Яйца	120,0	120,0		1200,0
Вода	5,0	5,0		5,0
Масса котлет		420,0	330,0	4200,0
Зелень	10,0	7,0	7,0	70,0
Выход			330/7	

Технологический процесс

Все продукты, используемые для национального блюда «Крокеты огни Саранска», соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов.

Для приготовления «Крокеты огни Саранска», мясо говядины, шпик, репчатый лук пропускают через мясорубку. Добавляют в фарш мелко-рубленный белок яйца, воду, специи. Из массы делают лепешки, в середину каждой кладут желток вареного яйца, после этого лепешки соединяют, придавая изделию форму шара. Смазывают желтком, панируют в белом хлебе, нарезанном мелкими кубиками, и жарят во фритюре. На шары кладут взбитые яичные белки. В жарочном шкафу доводят до готовности. Готовые крокеты подают на тарелки шоу-плей в количестве трех штук, сверху посыпают зеленью. При подаче в вареной моркови делают углубление, заливают спирт и зажигают.

Органолептические показатели качества «Крокеты огни»

Спецификация

Наименование показателей	Характеристика и норма
1	2
Внешний вид	Все ингредиенты свежие, сочетаются по вкусу, крокеты выложены на тарелку шоу - плей, украшены зеленью
Консистенция	Соответствует используемым продуктам
Цвет	Соответствует используемым продуктам
Вкус и запах	Соответствует компонентам, входящим в состав, без посторонних привкусов запахов

Представленные блюда
реализуются во многих
предприятиях общественного
питания республики
Одним из которых является
Кафе «Монастырская изба»



Интерьер кафе «Монастырская изба»





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**