**Технологическая карта**

**Орёомог (закрутка из субпродуктов)**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Рубцы | 152 | 145 |
| Жир-сырец  | 35 | 35 |
| Легкие | 38 | 36 |
| Кишки бараньи (тонкие) | 63 | 63 |
| **Выход** |  | **150** |

Технология приготовления

Хорошо очищенные и промытые брюшину, легкие, внутренний пленочный жир, диафрагму разрезают на длинные полоски шириной 1,5 – 2 см, переплетают вместе с тонкой кишкой. Получается подобие женской косы. Каждая должна быть длиной около 25-30 см., впрочем, это дело самой хозяйки.

Варят орёомог в бульоне или в подсоленной воде. Можно также запекать в горячей золе, предварительно обернув в бересту или пищевую фольгу. Некоторые жарят его даже как шашлык.

Отпускают в горячем виде.