**Технологическая карта**

**Шїлэн (суп - лапша с мясом)**

****

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто, г** | | **Нетто, г** |
| Баранина (лопаточная часть, грудинка)  или свинина (лопаточная и шейная часть, грудинка) | 164  147 | 117  125 | |
| **Масса отварного мяса** |  | 75 | |
| Лапша (полуфабрикат) |  |  | |
| мука | 37 | 37 | |
| яйца | 1/2 | 20 | |
| соль | 1 | 1 | |
| **Масса теста** |  | 56 | |
| Лук репчатый | 18 | 15 | |
| вода | 580 | 580 | |
| Выход |  | **575** | |

Технология приготовления

Мясо нарезают соломкой длиной 30-40 мм массой 5-6 г. Очищенный и промытый лук нарезают соломкой.

Для лапши яйца, соль размешивают, всыпают просеянную муку и замешивают тесто, которое выдерживают 20-30 мин для набухания клейковины и придания эластичности.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2,5-3мм, подсушивают в жарочном шкафу при температуре 180-200ºС в течении 2-3 мин и нарезают на полоски шириной 100мм, затем нарезают тонкой соломкой.

В кипящую воду кладут нарезанное мясо, затем лапшу и варят 15-20 мин, пока не начнет всплывать на поверхность лапша, постоянно снимая пену. За 5 мин до окончания варки вводят лук репчатый.