**Технологическая карта**

**Хоторгойн шуhан (кровяная колбаса в двенадцатиперстной или спиралевидной кишке)**

 ** **

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Спиралевидная кишка | 1шт | 1шт |
| Кровь баранья | 500 | 500 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Жир-сырец бараний или говяжий | 70 | 70 |
| Лук репчатый | 70 | 66 |

**Технология приготовления**

В кровь вливают молоко, сырое или кипяченое. Кровь приобретает темно-розовый цвет. Затем добавляют мелко нарезанный жир-сырец, репчатый лук, солят, перчат. Кровь хорошо перемешивают, наливают в тщательно промытую спиралевидную кишку и перевязывают. Затем отпускают в кипящую подсоленную воду и варят около получаса. В течение этого времени следует бережно перевернуть. Готовность определяют, осторожно прокалывают тонкой палочкой, если на месте прокола появляется светлая жидкость, то можно вынимать.

Отпускают колбасу в горячем виде. При отпуске колбасу нарезают ломтиками.