**Технологическая карта**

**Хушуур (мясные груши)**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Мука  | 42 | 42 |
| Мука на подпыл | 1,7 | 1,7 |
| Яйца | 1/4 | 10 |
| Вода | 10 | 10 |
| Соль | 6 | 6 |
| Говядина (котлетное мясо) | 88,32 | 65 |
| Свинина (котлетное мясо) | 64,56 | 55 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Вода | 22 | 22 |
| Соль | 1,5 | 1,5 |
| Перец молотый | 1 | 1 |
| Масло растительное | 30 | 30 |
| **Выход** |  | **210** |

Технология приготовления

В просеянную муку добавляют подогретую до 30-35°С воду, яйца, соль и замешивают тесто. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания ему эластичности. Готовое тесто делят на куски массой 30 г, раскатывают на лепешки толщиной 2 мм, на середину которых кладут фарш массой 75 г, края защипывают и придают изделию форму груши. Для фарша: говядину и свинину пропускают через мясорубку с подготовленным репчатым луком, добавляют воду, соль, пе­рец черный молотый и тщательно перемешивают. Сформованные изделия жарят во фритюре до румяной корочки, доводят до готовности в пароконвектомате 10 – 15 минут.

Отпускают хушуур по 2 шт. на порцию.