

Технологічна картка
Пате грибне
Рецептура
(Збірник фірмових страв)

№ з/п	Назва сировини	Брутто	Нетто
1.	Гриби шампіньйони свіжі	200	100
2.	Морква	20	18
3.	Цибуля ріпчаста	15	12
4.	Перець чорний мелений	-	0,01
5.	Сіль	-	0,01
6.	Зелень	3	2
7.	Олія оливкова	-	40
8.	Часник	3	2
9.	Вихід	-	120



Технологія приготування

Гриби шампіньйони оброблюють, відварюють, охолоджують. Цибулю ріпчасту і моркву оброблюють, нарізують кубиками, пасерують на оливковій олії. Часник січуть. Всі продукти з'єднують і перебивають в блендері.

Правила подавання

Подають пате грибне на закусочній тарілці. Температура подавання 12 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пате сформоване у вигляді кульки.

Смак і запах – грибів і овочів смажених.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – однорідна, соковита, в'язка.

