

# IDEAL<sup>PRO\*</sup>

Технологические карты рецептов

## РУССКИХ БЛЮД

во фритюре - готовые решения  
для Вашего бизнеса



\* - согласно внутренней классификации изготовителя.

# IDEAL<sup>PRO</sup>

**IDEAL PRO** — это:

- специально разработанный портфель профессиональных решений для шеф-поваров
- бренд масла, вдохновленный идеями и потребностями шеф-поваров
- ингредиент успешного бизнеса наших клиентов

**Продуктовая линейка IDEAL PRO включает в себя:**

- универсальное подсолнечное масло IDEAL PRO U1
- масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1



**IDEAL PRO F1** – наш лучший продукт для длительного жарения!



- Более длительное время жарки – на протяжении 30 часов, в сравнении со 100% подсолнечным
- Не содержит пальмового масла и гидрогенизированных жиров
- Содержит Омега 6
- Меньше пенится во время жарки
- Объем 5 литров

**IDEAL PRO U1** – оптимально подходит для всех способов приготовления блюд!



- 100% подсолнечное масло
- Оптимально подходит для всех способов приготовления
- Содержит ненасыщенные жиры, которые благоприятно воздействуют на сердечно-сосудистую систему
- Объем 1 литр и 5 литров

Профессиональный бренд с ассортиментом решений для ресторанного бизнеса и пекарен!

**IDEAL PRO** - ингредиент успешного бизнеса наших клиентов!

## Технологическая карта № 1

### «Жареный карп с фасолью, редькой, кремом из сельдерея и лимонным соусом»



#### Рецептура

#### Жареный карп с фасолью, редькой, кремом из сельдерея и лимонным соусом

Наименование продуктов	на 65 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
крокет из карпа п/ф	45	45
фасоль консервированная	8	7
соус лимонный п/ф	5	5
редька чёрная	6	5
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
крем из сельдерея п/ф	5	5
цветы	1	1
микрозелень	1	1
лимон	5	5
соус вишнёвый п/ф	3	3
редис	2	2

#### Технология приготовления

Крокеты из карпа обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, обсушить на бумажном полотенце. Редьку нарезать на слайсере, бланшировать, сбрызнуть соком лимона, маслом. Слайсы редиса хранить в холодной воде как заготовку. С помощью кондитерского мешка отсадить на тарелку крем из сельдерея, лимонный соус. Выложить остальные компоненты.

**Крем из сельдерея п/ф**

Наименование продуктов	на 320 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
корень сельдерея	315	225
сливочный сыр	70	70
укроп, зелень	10	10
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
лавровый лист	1	1

**Технология приготовления**

Корень сельдерея отварить до готовности, измельчить с сыром до однородной массы, добавить фреш укропа.

**Крокет из карпа п/ф**

Наименование продуктов	на 12 гр		на 10 порций в гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
карп тушка	14	8		80
яйцо	3	3		30
мука	2	2		20
сухари	2	2		20
соль				2
смесь 5 перцев				1

**Технология приготовления**

Мясо карпа прокрутить несколько раз через мясорубку, солить, перчить. Скатать шарики, панировать в муке, льезоне, сухарях.

**Соус вишнёвый п/ф**

Наименование продуктов	на 40 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
вишня замороженная	40	40
корица	1	1
вода	40	40
гуаровая камедь	1	1

Вишню довести до кипения с палочкой корицы, процедить. Загустить камедью.

## Соус лимонный п/ф

Наименование продуктов	на 110 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
лимон	15	5
имбирь	10	8
майонез	100	100
свекла	30	5

### Технология приготовления

Имбирь натереть на мелкой тёрке, добавить лимонный сок, дать настояться. Процедить, добавить майонез, сок отварной свеклы.

## Технологическая карта № 2

### «Котлета с репой и грибным соусом»



#### Рецептура

##### Котлета с репой и грибным соусом

Наименование продуктов	на 330 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
котлета п/ф	175	175
тушёная репа п/ф	115	115
соус грибной п/ф	30	30
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
цветы	1	1
петрушка	1	1
томаты черри	11	11

#### Технология приготовления

Котлету обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, довести до готовности в духовке. Через форму выложить репу, в центр соус, сверху котлету. Украсить черри, петрушкой, цветами.

**Котлета п/ф**

Наименование продуктов	на 170 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
куриное филе	125	120
масло сливочное	20	20
укроп	3	2
чеснок	7	6
яйцо	33	33
мука	11	11
сухари панировочные	15	15
соль	2	2
перец белый	1	1

**Технология приготовления**

Куриное филе отбить через пищевую плёнку, солить, перчить, завернуть в середину сливочное масло. Панировать в муке, лезоне, сухарях.

**Соус грибной п/ф**

Наименование продуктов	на 560 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
грибы лисички	190	190
мука	11	11
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
лук репчатый	72	65
морковь	70	55
молоко	300	300
мускатный орех	1	1
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	30	30
масло сливочное	22	22

**Технология приготовления**

Морковь натереть на тёрке, лук нарезать кубиком. Обжарить лук, морковь, грибы на подсолнечном масле IDEAL PRO U1. Добавить муку, ещё немного обжарить. Постепенно добавлять молоко, помешивая. Довести до вкуса. В конце затянуть сливочным маслом.

## Тушёная репа п/ф

Наименование продуктов	на 350 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
репа	205	160
картофель	135	100
морковь	45	30
лук репчатый	46	40
чеснок	6	5
томатная паста	33	33
соль	3	3
сахар	3	3
смесь 5 перцев	1	1
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	30	30

### Технология приготовления

Все овощи нарезать кубиком, обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1, добавить томатную пасту, специи, тушить. В конце добавить давленный чеснок.



«Котлета из лисичек с картофельным пюре и сырно-сливочным соусом»



Рецептура

Котлета из лисичек с картофельным пюре и сырно-сливочным соусом

Наименование продуктов	на 210 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
котлета из лисичек п/ф	90	90
картофельное пюре п/ф	70	70
соус сырный п/ф	50	50
вишнёвый соус п/ф	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
чёрная редька		
лимон		
фасоль консервированная		
микрозелень		

Технология приготовления

Котлету обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, на дно тарелки через кольцо выложить картофельное пюре, соус, котлету. Украсить бланшированными, маринованными в лимоне слайсами чёрной редьки.

**Котлета из лисичек п/ф**

Наименование продуктов	на 300 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
лисички замороженные	100	100
лук репчатый	84	75
яйцо	90	90
мука	20	20
сухари панировочные	30	30
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1

**Технология приготовления**

Лисички прокрутить в мясорубке с луком, солить, перчить. Добавить 50 гр яйца. Сформировать с помощью кольца котлету. Заморозить. Панировать в муке, льезоне, сухарях.

**Картофельное пюре п/ф**

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
картофель	228	170
молоко	30	30
соль	1	1
масло сливочное	6	6

**Технология приготовления**

Картофель очистить, отварить до готовности, слить воду, помять, постепенно добавить молоко и масло.

**Сырный соус п/ф**

Наименование продуктов	на 1,2 кг	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сыр «Янтарь»	100	100
картофель	130	78
перец болгарский	117	87
лук репчатый	105	88
сливки 33%	33	30
куриный бульон		

**Технология приготовления**

Овощи отварить в курином бульоне до готовности, добавить сыр «Янтарь», измельчить в блендере. В полученную массу добавить сливки и довести до вкуса. Процедить через сито.

«Нежное мясо сома с картофельным пюре  
и луковыми кольцами»



Рецептура

Нежное мясо сома с картофельным пюре и луковыми кольцами

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
котлетки из сома п/ф	75	75
картофельное пюре п/ф	75	75
лук салатный	6	5
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
томатный сок	15	15
вишнёвый соус п/ф	2	2
цветы	1	1

Технология приготовления

Котлетки обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. На тарелку вылить томатный сок, выложить пюре в виде кнелек, сверху котлетки. Украсить.

**Котлетки из сома п/ф**

Наименование продуктов	на 450 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сом тушка потрошёная	500	340
лук репчатый	66	60
мука	20	20
яйцо	90	90
сухари панировочные	30	30
смесь 5 перцев	1	1
соль	2	2

**Технология приготовления**

Мясо прокрутить в мясорубке с луком, солить, перчить, добавить яйцо 50 гр, сформировать с помощью силиконового коврика, заморозить. Панировать в муке, льезоне, сухарях.

**Картофельное пюре п/ф**

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
картофель	228	170
молоко	30	30
соль	1	1
масло сливочное	6	6

**Технология приготовления**

Картофель очистить, отварить до готовности, слить воду, помять, постепенно добавить молоко и масло.

**«Паштет из печени в хрустящей корочке с морковью и зелёным горошком на соусе из свеклы»**



Рецептура

**Паштет из печени в хрустящей корочке с морковью и зелёным горошком на соусе из свеклы**

Наименование продуктов	на 115 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
крокет из индюшачьего паштета п/ф	45	45
морковь шато п/ф	40	40
зелёный горошек замороженный	5	5
соус из свеклы п/ф	20	20
микروزелень	1	1
цветы	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
пудра из чёрной смородины п/ф	2	2
попкорн	2	2
фунчоза	2	2

Технология приготовления

Соусом сделать штрих на тарелке, на соус выложить все компоненты, украсить микروزеленью и цветами.

**Крокет из индюшачьего паштета п/ф**

Наименование продуктов	на 400 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
печень индейки	240	240
лук репчатый	102	84
морковь	52	40
масло сливочное	25	25
масло подсолнечное IDEAL PRO U1		
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
чеснок	11	8
яйцо	50	50
мука	20	20
сухари панировочные	30	30

**Технология приготовления**

Печень обжарить с луком, морковью на подсолнечном масле IDEAL PRO U1, довести до вкуса, измельчить со сливочным маслом. Панировать в муке, льезоне, сухарях.

**Морковь шато п/ф**

Наименование продуктов	на 100 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
морковь	180	90
имбирь	5	4
лимон	11	4
соль	2	2
лавровый лист	1	1
корица	1	1
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	5	5

**Технология приготовления**

Из моркови вырезать шато, отварить со специями. Готовые шарики сбрызнуть лимоном и подсолнечным маслом IDEAL PRO U1.

### Соус из свеклы п/ф

Наименование продуктов	на 40 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свекла	170	40
соль	1	1
перец чили	1	1
сахар	1	1
лимон	5	5
гуаровая камедь	1	1

#### Технология приготовления

Свеклу отварить в мундире, выжать сок. Довести до вкуса. Загустить.

### Пудра из чёрной смородины п/ф

Наименование продуктов	на 10 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
чёрная смородина замороженная	100	10

#### Технология приготовления

Замороженную чёрную смородину подсушить на силиконовом коврике при 80 °С. Измельчить в кофемолке.

«Свекольные палочки с куриной эспумой и пудрой из чёрной смородины»



Рецептура

Свекольные палочки с куриной эспумой и пудрой из чёрной смородины

Наименование продуктов	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свекольные палочки п/ф	100	100
мусс из птицы п/ф	50	50
пудра чёрной смородины п/ф	1	1
микروزелень	1	1
цветы	1	1

масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1

Технология приготовления

Свекольные палочки обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Мусс из птицы разогреть в сифоне на водяной бане. Выложить свеклу на тарелку в виде квадрата со смещением, в центр отсадить мусс, присыпать пудрой. Украсить.



### Свекольные палочки п/ф

Наименование продуктов	на 130 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свекла	90	80
мука пшеничная	10	10
яйцо	15	15
сухари панировочные	20	20
чеснок	14	12
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1

#### Технология приготовления

Свеклу запечь, натереть на тёрке с чесноком, довести до вкуса, выложить на силиконовый коврик, заморозить. Панировать в муке, льезоне, сухарях (двойная панировка). Заморозить.

### Мусс из птицы п/ф

Наименование продуктов	на 250 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
куриное филе	140	130
сливки 33%	30	30
сливочный сыр	90	90
соль	1	1
перец белый	1	1

#### Технология приготовления

Отварное филе с сыром измельчить блендером до однородной массы. Довести до вкуса.

### Пудра из чёрной смородины п/ф

Наименование продуктов	на 10 порций	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
чёрная смородина замороженная	100	10

#### Технология приготовления

Замороженную чёрную смородину подсушить на силиконовом коврике при 80 °С. Измельчить в кофемолке.

«Синяя зубатка с горчицей, мёдом и пшёнкой»



Рецептура

Синяя зубатка с горчицей, мёдом и пшёнкой

Наименование продуктов	на 220 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
зубатка потрошёная	200	100
пшёнка	30	70
чеснок	6	5
лук репчатый	10	8
подсолнечное масло IDEAL PRO U1	22	22
сливочное масло	10	10
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
томаты	20	20
петрушка	1	1
мёд	11	11
горчица	11	11
бисквит п/ф	10	10
мука	10	10
соль	2	2
перец белый	1	1

### Технология приготовления

Рыбу панировать в муке, обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, смазать заправкой из мёда, горчицы, подсолнечного масла IDEAL PRO U1, панировать в крошке бисквита, разрезать по диагонали. Пшёнку отварить, смешать с обжаренным луком, чесноком, сливочным маслом. Украсить зеленью, томатами, заправкой.

## Технологическая карта № 8

### «Ячневая каша со свиными хрустящими фрикадельками и вишнёвым соусом»



#### Рецептура

#### Ячневая каша со свиными хрустящими фрикадельками и вишнёвым соусом

Наименование продуктов	на 250 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
ячневая крупа	40	120
лук репчатый	47	37
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
масло подсолнечное IDEAL PRO U1		
масло сливочное	20	20
соус вишнёвый п/ф	2	2
свиные фрикадельки п/ф	40	40
земля из маслин п/ф	1	1
цветы	1шт	1шт
соус чесночный п/ф	20	20

#### Технология приготовления

Ячневую крупу залить холодной подсоленной водой, варить до готовности. Лук нарезать мелким кубиком, обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1 до золотистого цвета, добавить сливочное масло,

ячневую кашу, довести до вкуса перцем, солью, выложить в форме корзинки. Свинину в шариках обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Просушить на бумажном полотенце. По центру тарелки выложить кашу, сверху из кондитерского мешка отсадить чесночный соус, свинину, украсить вишнёвым соусом, маслинами, цветком.

## Полуфабрикаты

### Свиные фрикадельки п/ф

Наименование продуктов	на 150 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свинина окорок	90	80
яйцо	30	30
сухари панировочные	20	20
мука	20	20
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1

#### Технология приготовления

Фарш довести до вкуса, сформировать шарики. Панировать в муке, льезоне, сухарях.

### Соус вишнёвый п/ф

Наименование продуктов	на 400 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
вишня замороженная	40	40
корица	1	1
вода	40	40
гуаровая камедь	1	1

#### Технология приготовления

Вишню довести до кипения с палочкой корицы, процедить. Загустить камедью.

### Земля из маслин п/ф

Наименование продуктов	на 60 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
маслины без косточек	600	240
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	10	10

#### Технология приготовления

Маслины измельчить в кутере до состояния крупной крошки. Выложить на силиконовый коврик, подсушить при температуре 80 °С. Ещё раз измельчить в кутере, заправить подсолнечным маслом IDEAL PRO U1.

## Чесночный крем п/ф

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
майонез	140	140
чеснок	13	10
сыр плавленый	50	50

### Технология приготовления

Тёртый чеснок смешать с майонезом и сыром до однородной массы.  
Выложить в кондитерский мешок со звёздочкой.

«Пожарская котлета с гречей и сливками»



Рецептура

Пожарская котлета с гречей и сливками

Наименование продуктов	на 220 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
пожарская котлета п/ф	100	100
греча п/ф	100	100
сливки оливковые п/ф	20	20
цветы	1	1
лук зелёный	2	2
редис	2	2
зелёный горошек	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		

Технология приготовления

Через кольцо выложить гречку, сверху обжаренную в большом количестве масла для жарения во фритюре IDEAL PRO F1 котлету, отсадить сливки. Украсить.

**Греча п/ф**

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
греча	60	170
лук репчатый	40	35
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	20	20
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
масло сливочное	20	20

**Технология приготовления**

Гречку отварить в подсоленной воде. Лук обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1, добавить отварную гречку, перчить, добавить сливочное масло.

**Пожарская котлета п/ф**

Наименование продуктов	на 350 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
куриное филе	235	230
яйцо	60	60
сливки 33%	35	35
соль	2	2
перец белый	1	1
хлеб	33	33
масло сливочное	33	33

**Технология приготовления**

Куриное филе измельчить в кутере с яйцом, сливками, солью, перцем. Охладить. Добавить сливочное масло, тёртое на крупной тёрке. Перемешать. Хлеб нарезать кубиком, панировать в нём котлету.

**Сливки оливковые п/ф**

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сливки 35%	200	200
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	5	5

**Технология приготовления**

В сифон заправить сливки с маслом, газ N<sub>2</sub>O.



«Сырники со сметаной и мёдом»



Рецептура

Сырники со сметаной и мёдом

Наименование продуктов	на 170 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
творог	100	100
яйцо	30	30
мука	30	30
соль	2	2
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1	40	40
сметана	40	40
мёд	30	30
пудра чёрной смородины п/ф	1	1
персик консервированный	10	10
цветы	2	2

Технология приготовления

Творог смешать с яйцом, подсолить, добавить 10 гр муки. Сформировать в шарики, панировать в муке. Обжарить в большом количестве масла для жарения во фритюре IDEAL PRO F1. Подать с консервированным персиком, сметаной, мёдом.

**IDEAL<sup>PRO</sup>**

[www.idealpro-oil.com](http://www.idealpro-oil.com)