

Жаркое по- домашнему



Ингредиенты:

✓ Говядина

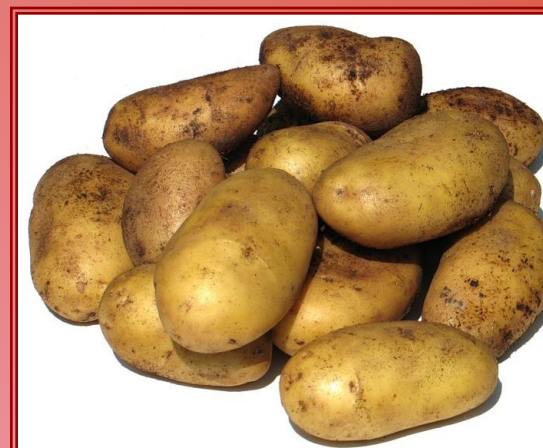
✓ Картофель

✓ Жир животный
топлёный пищевой

✓ Лук репчатый

✓ Томатное пюре

✓ Зелень



Рецептура № 289.

Жаркое по-домашнему

Наименование продукта	Масса, г	
	Брутто гр.	Нетто гр.
Говядина	107	79
Картофель	267	200
Лук репчатый	24	20
Жир животный топлёный пищевой	10	10
Томатное пюре	12	12
Тушёное мясо	-	50
ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	-	250
Выход	-	300

Технологическая последовательность приготовления жаркого по-домашнему



- 1. Мясо нарезают по 2...4 куска на порцию массой по 30...40г.**



Картофель

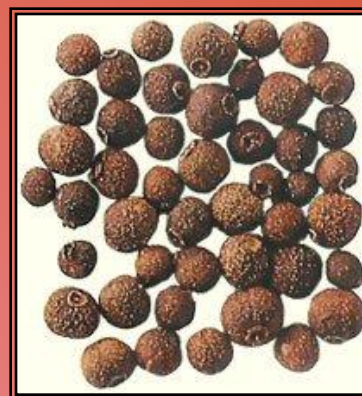


Лук репчатый

2. Картофель и лук нарезают дольками.



3. Мясо и овощи обжаривают по отдельности.



Обжаренное мясо кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мясо были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон.



Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требование к качеству мясных блюд и овощей

**Мясо имеет цвет тёмно-красный.
Консистенция – мягкая. Вкус и запах –
овощей и специй. Овощи, тушёные вместе
с мясом, должны сохранять форму
нарезки. Цвет – от тёмно-красного до
коричневого.**

Требование к качеству и сроки хранения овощных полуфабрикатов

Очищенный картофель хранят не более 2-3 часов в холодной воде, чтобы картофель не потемнел (Больше хранить картофель нельзя, так как в воду переходят пищевые вещества – витамин С, минеральные вещества, углеводы). Зелень петрушки, укроп укладывают слоем 5-10 см, накрывают влажной тканью и хранят при температуре 2-12° С не более 3 часов.