

# Жаркое по-домашнему

*Цель: Научить обучающихся правильной технологии приготовления жаркого по-домашнему, закрепить практические навыки по нарезке мяса, овощей и правилам отпуска блюда*







# Ассортимент жаркого

- Жаркое в горшочке с грибами



*мясо, шампиньоны,  
масло сливочное,  
картофель, лук  
репчатый, помидоры,  
чеснок, перец  
болгарский, сыр,  
сметана, майонез,  
кетчуп, зелень  
петрушки, соль, перец*

## Горшочек из тыквы



тыква, филе говядины, картофель, шампиньоны, лук, сметана, сыр, масло растительное, соль, перец чёрный молотый

## Горшочки под сыром



свинина, картофель, кабачок, помидоры, чеснок, сыр, лавровый лист, перец душистый горошком, соль, перец чёрный молотый, масло растительное



## Куриное жаркое с грибами



куриная грудка, шампиньоны, картофель, лук репчатый, морковь, масло растительное, сыр твёрдый, сливки, соль, перец, карри, зелень

## Жаркое с сушеными грибами



полкилограмма говядины, сливочное масло 50 гр., средняя морковь, головка репчатого лука, томат-паста 120 гр., сушеные грибы 50 гр., соль, лавровый лист и перец, полкилограмма картофеля, сметана.

## Жаркое с маринованными огурчиками



ингредиенты:

1. Мясо (свинина или говядина) – 500 грамм.
2. Картофель – 5 клубней среднего размера.
3. Морковь – 1 штука.
4. Репчатый лук – 1 головка.
5. Сыр – 200 грамм.
6. Солёные или маринованные огурчики – 2 штуки.
7. Сметана – 200 грамм.
8. Свежая зелень укропа или петрушки – 50 грамм.
9. Майонез – 4 столовых ложки.
10. Соль, чёрный молотый перец, специи и приправы по вкусу.

## Жаркое с крышечкой из теста



ингредиенты:

1. Мясная вырезка – 500 грамм.
2. Пшеничная мука – 500 – 600 грамм.
3. Картошка – 5 клубней среднего размера.
4. Грибы – 250 грамм.
5. Молоко – 300 мл.
6. Болгарский перец – 1 штука.
7. Морковь – 1 штука.
8. Репчатый лук – 1 головка.
9. Куриное яйцо – 1 штука.
10. Томатная паста – 2 столовых ложки.
11. Хлебопекарные дрожжи – 1 чайная ложка.
12. Растительное масло – 3 столовых ложки.
13. Соль, чёрный молотый перец, специи и приправы по вкусу.

Ингредиенты:

Говядина

Картофель

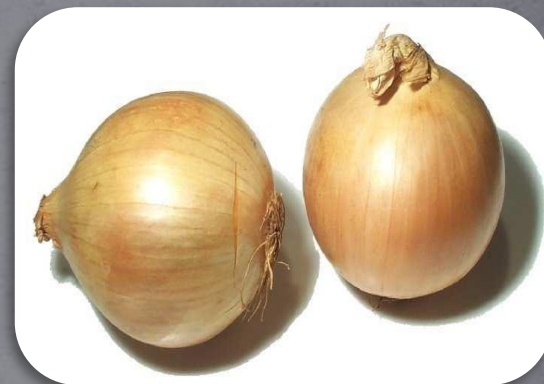
Лук репчатый

Томатное пюре

Жир животный

топленый

Зелень





## Жаркое по-домашнему № 590



Наименование сырья	Брутто	Нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
или свинина( лопаточная и шейная части)	87	74
Картофель	267	200
Лук репчатый	24	20
Жир животный топленый пищевой	10	10
Томатное пюре	12	12
Масса тушеного мяса	-	50
Масса готовых овощей	-	250
Выход	-	300



# Технологическая последовательность приготовления жаркого по-домашнему



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





2. Картофель и лук нарезают дольками.





3. Мясо и овощи обжаривают по отдельности.





Обжаренное мясо кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.



Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках, посыпают готовое блюдо свежей зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

## Жаркое по-домашнему



PPT4WEB.ru



PPT4WEB.ru

## Требования к качеству:

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





