

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



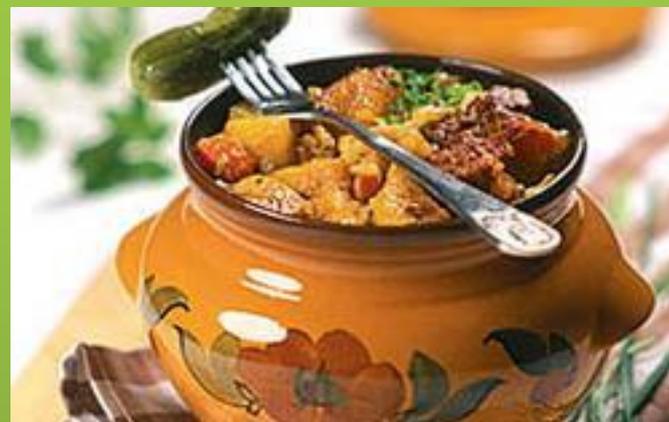
свинина, картофель, кабачок, помидоры, чеснок, сыр, лавровый лист, перец душистый горошком, соль, перец чёрный молотый, масло растительное

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



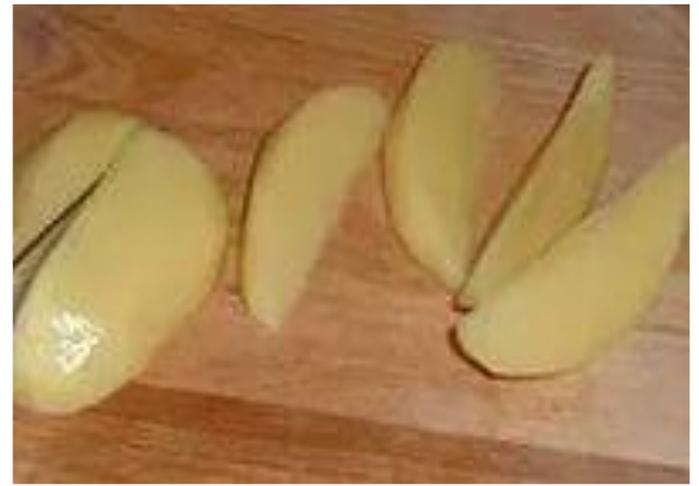
Наименование сырья	Брутто	Нетто
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
или свинина(лопаточная и шейная части)	87	74
Картофель	267	200
Лук репчатый	24	20
Жир животный топленый пищевой	10	10
Томатное пюре	12	12
Масса тушеного мяса	-	50
Масса готовых овощей	-	250
Выход	-	300

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.



Купичарный портал
ПОВАРЫ.ru

ПОВАРЫ.ru
Купичарный портал

