

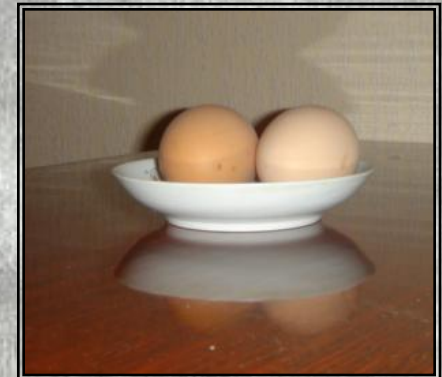
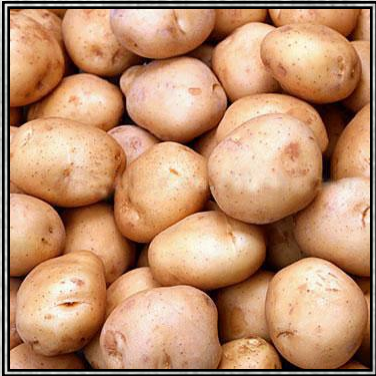
# Приготовление бифштекса рубленного с яйцом





## Ингредиенты:

- Говядина
- Шпик
- Молоко (или вода)
- Перец чёрный молотый
- Соль
- Картофель
- Зелень
- Яйца



# Рецептура № 295.

## Бифштекс рубленый с яйцом

Наименование продукта	Масса, г	
	Брутто гр.	Нетто гр.
Говядина(котлетное мясо)	82	60
Шпик	9,5	9
Молоко (или вода)	5,07	5,07
Перец чёрный молотый	0,03	0,03
Соль	0,9	0,9
<b>Готовый полуфабрикат</b>	-	<b>75</b>
Яйцо	1шт.	40
Жир животный топленый пищевой	5	5
Жареный бифштекс	-	53
Гарнир	-	150
<b>Выход</b>	-	<b>243/5</b>

# Рецептура № 335.

## Картофель жареный (из сырого)

Наименование продукта	Масса, г	
	Брутто гр.	Нетто гр.
Картофель брусочками, ломтиками, дольками, кубиками	293	219
Жир животный топленый пищевой (или кулинарный, масло растительное)	15	15
<b>Выход</b>	-	<b>150</b>

# Технологическая последовательность приготовления «Бифштекса рубленного с яйцом»:

## Технология приготовления мясной рубленой массы



**1.** Для приготовления рубленой массы используют мясо шейной части, пашины, покромки, а также обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса. Для сочности и улучшения вкуса к нему добавляют шпик (сырец).

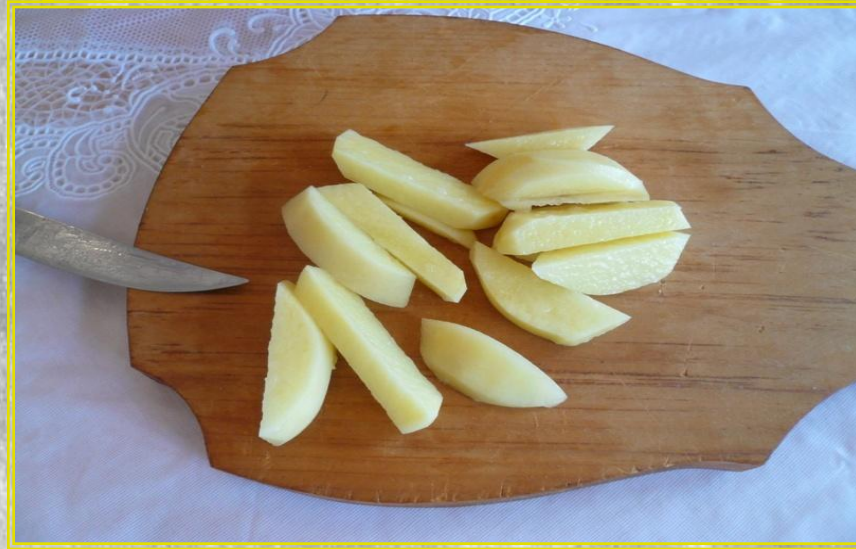


**2. Зачищенное мясо нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решёткой один раз, а с одной решёткой – два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и всё хорошо перемешивают, порционируют и придают изделию приплюснуто-округлую форму**



**2. Подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон при температуре  $150-180^{\circ}\text{C}$  и ставят в жарочный шкаф на  $5-7$  минут. Перед жаркой бифштекс можно запанировать в муке. Продолжительность тепловой обработки около  $15$  минут.**

# Технологическая последовательность приготовления картофеля жаренного:



**1. Приготавливают из сырого или варёного картофеля. Сырой картофель нарезают брусочками, дольками, кубиками или ломтиками, промывают в холодной воде, для того чтобы кусочки не склеивались и не прилипали к противню, затем обсушивают.**





**2. На раскалённый противень с жиром кладут картофель слоем 4-5 см, жарят, периодически помешивая, до образования румяной корочки, солят и продолжают жарить. Если при жарке на плите картофель полностью не прожарился, то его дожаривают в жарочном шкафу.**

# Технологическая последовательность приготовления яичницы-глазуньи (натуральной):



- 1. Яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтка, солят и жарят в течение 3...5 мин до полного свёртывания белка и загустения желтка**



**2. При отпуске блюда на бифштекс кладут яичницу -глазунью из одного яйца.**



**При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир, рядом – бифштекс, поливают его мясным соком. В качестве гарнира используют жареный картофель, отварные овощи, сложный гарнир. Бифштекс рубленый отпустить с яйцом или с луком, как бифштекс натуральный.**

# **Требование к качеству мясных блюд**

**Мясо имеет румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин. Вкус - в меру солёный, запах специй. Цвет на разрезе - светло- или тёмно-серый.**

**Консистенция - сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.**

# **Требования к качеству картофеля жареного**

**Картофель должен иметь  
одинаковую форму, обжарены  
равномерно с обеих сторон.  
Консистенция – мягкая. Цвет  
жареного картофеля – жёлтый,  
отдельные кусочки могут быть  
обжарены до коричневого цвета.**