

# Приготовление бифштекса рубленного с яйцом

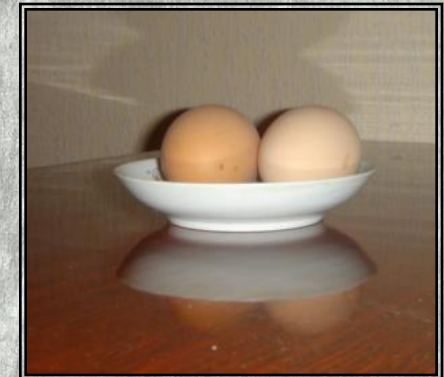
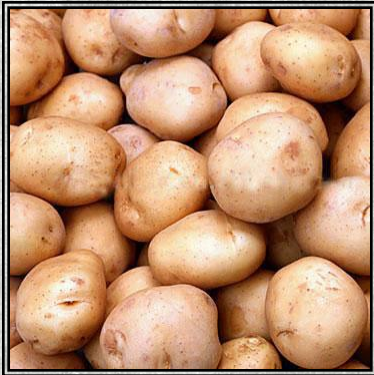






## Ингредиенты:

- 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.

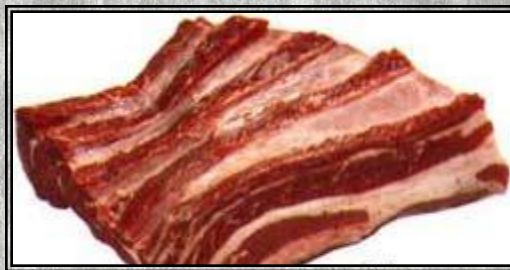
## Картофель жареный (из сырого)

| 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> |



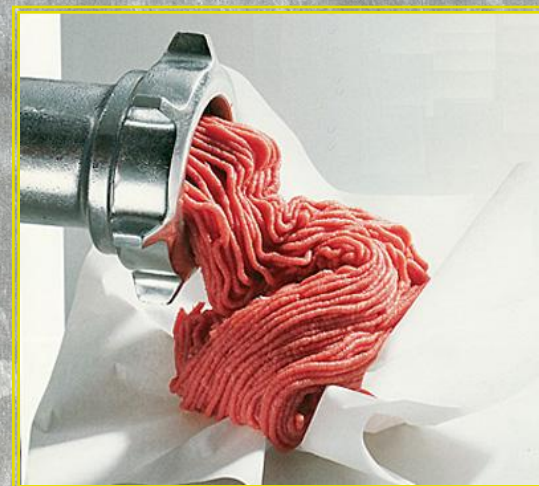
# Технологическая последовательность приготовления «Бифштекса рубленного с яйцом»:

## 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**

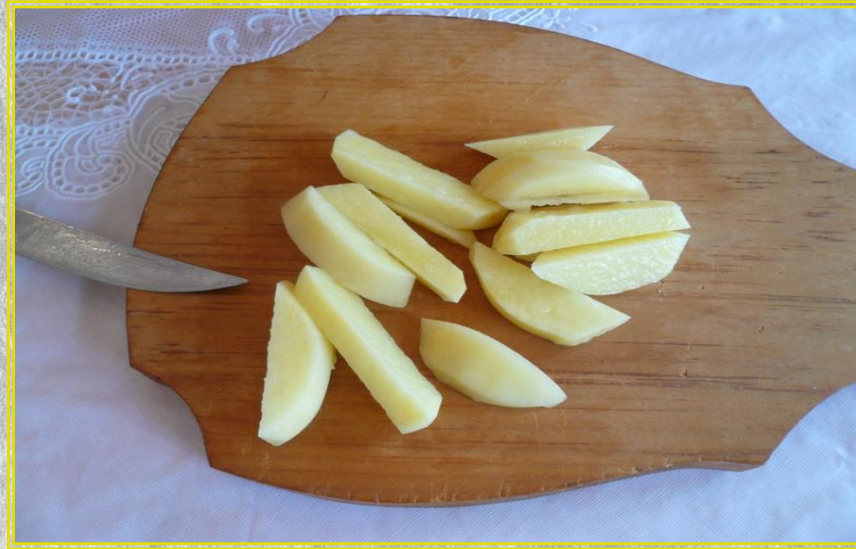




**2. Подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон при температуре  $150-180^{\circ}\text{C}$  и ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут. Перед жаркой бифштекс можно запанировать в муке. Продолжительность тепловой обработки около 15 минут.**



# 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 свортывания 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.**