

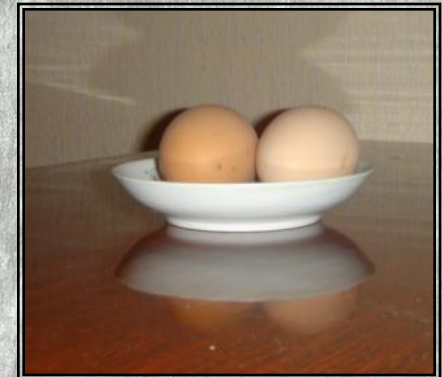
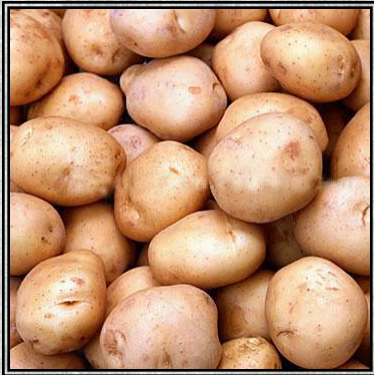
Приготовление бифштекса рубленного с яйцом





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
Готовый полуфабрикат	-	75
Яйцо	1шт.	40
Жир животный топлёный пищевой	5	5
Жареный бифштекс	-	53
Гарнир	-	150
Выход	-	243/5

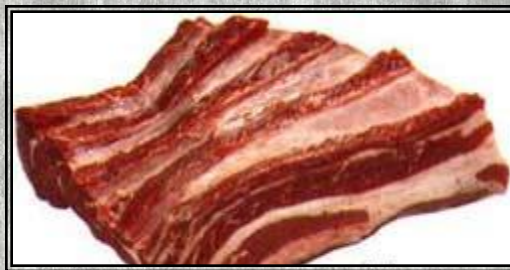
Рецептура № 335.

Картофель жареный (из сырого)

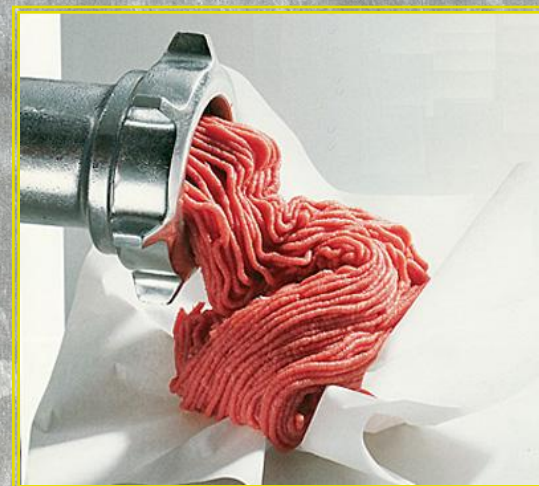
Наименование продукта	Масса, г	
	Брутто гр.	Нетто гр.
Картофель брусочками, ломтиками, дольками, кубиками	293	219
Жир животный топленый пищевой (или кулинарный, масло растительное)	15	15
Выход	-	150

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).

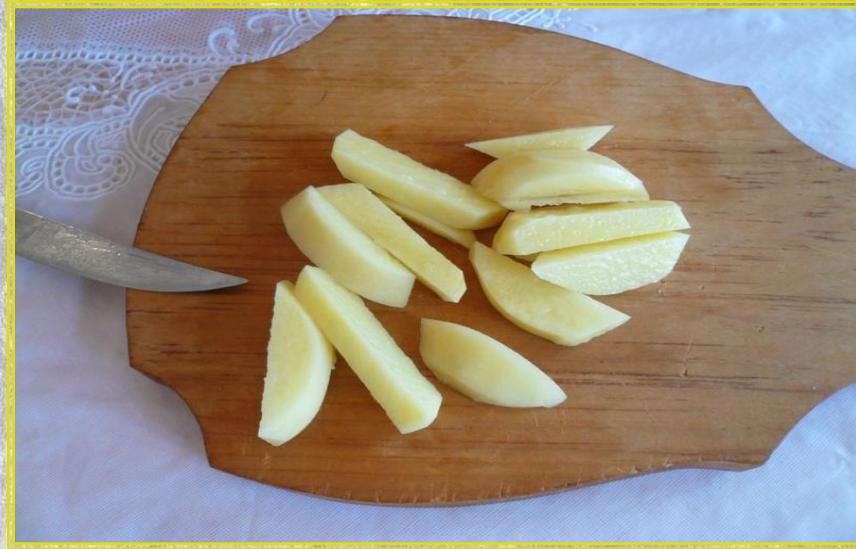


2. Зачищенное мясо нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решёткой один раз, а с одной решёткой – два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и всё хорошо перемешивают, порционируют и придают изделию приплюснуто-округлую форму



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.**