

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

На выход запеканки в 160 гр необходимо (в гр): говядина бескостная-59, картофель-200, лук-13, масло сливочное-3, сухари панировачные-3.

Мясо варят, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

На выход гуляша в 80 гр необходимо (в гр): говядина бескостная-75, вода-26, лук-8, масло сливочное-2, томатная паста-2, морковь-10.

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

На выход голубцов ленивых в 160 гр необходимо (в гр): говядина бескостная-81, капуста белокочанная-120, лук-15, крупа рисовая- 8, масло сливочное-4, яйцо куриное-5.

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В Подготовленный мясо- капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голбцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Отпускают вместе с соусом- сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

На выход котлет из овощей в 200 гр необходимо (в гр): картофель-109, капуста белокочанная-78, масло сливочное-6, масло растительное-4, морковь-133, сухари панировочные-14, яйцо куриное-14.

Подготовленную капусту и морковь нарезают соломкой и припускают отдельно до готовности, охлаждают до 40-50 градусов. Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-50 градусов, добавляют яйца, припущенные овощи, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют котлеты (по 2-3 на порцию), панируют в сухарях. Котлеты из овощей укладывают на противень смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 градусов в течении 15-20 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным. или сметанным.

ОМЛЕТ С МЯСОМ

На выход омлета с мясом в 145 гр необходимо (в гр): говядина бескостная- 65, масло сливочное-3, молоко-50, яйцо куриное-80.

Говядину отваривают и измельчают на мясорубке, прогревают до 110 градусов на смазанной маслом сковороде, охлаждают до 50 градусов, соединяют с омлетной смесью и перемешивают. Массу выливают на противень, смазанный сливочным маслом, слоем 2,5-3,0 см и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов 10-15 минут до образования светло- золотистой корочки. Омлет можно варить на пару 30-35 мин. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 штуки и соединять с общей массой.

При отпуске нарезают на ромбовидные куски и поливают сливочным маслом.