|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование изделия:** | | **ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ** | | |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\***  **на 1 порцию** | **Количество**  **в объемных мерах**  **на 4 порции** | **Технология приготовления** | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Мясо по выбору | 120 | 500 грамм | Овощи промыть, очистить, нарезать соломкой. | Плита  Ёмкость для запекания с крышкой – 1 шт.  Доски ОС, МС  Ножи ОС, МС  Ёмкости для компонентов – 5 шт.  Стакан |
| Лук репчатый | 20 | 1 шт. | Грибы нарезать ломтиками. |
| Морковь | 20 | 1 шт. | Мясо промыть, зачистить. |
| Лук-шалот | 20 | 3 пера | Мясо нарезать на порционные куски, натереть солью и перцем. |
| Грибы свежие | 20 | 4 шт. | Шпик нарезать ломтиками. |
| Шпик | 20 | 80 грамм  8 ломтиков | Шпик выложить тонким слоем в ёмкость для запекания. |
| Вино красное | 30 | ½ стакана | На шпик выложить 1/2 лука, морковь, 1/3 мяса, грибы. |
| Масло д/ж | 15 | 4 ст. ложки | Выложить 1/3 мяса, лук и оставшееся мясо. |
| Майонез | 20 | 3 ст. ложки | Сверху выложить слой шпика, полить вином, майонезом. |
| **Выход\*\*** | **200** | **1500** | Запекать или тушить 40 минут при Т=180-200˚С. |
| **Иллюстрация готового изделия**  **F:\ТЕХНОЛОГИЯ\ФАКУЛЬТАТИВ\факультатив презентац\16_12800.jpg** | | | | |

\* - **вес брутто** – вес в граммах неочищенного ингредиента или продукта с упаковкой

\*\* - **выход** - вес готового изделия в граммах, блюда с учётом потерь при тепловой обработке