|  |  |
| --- | --- |
| **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.  | ПлитаЁмкость для запекания с крышкой – 1 шт.Доски ОС, МСНожи ОС, МСЁмкости 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 грамм8 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