|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование изделия:** | **РЫБА ПО-ПАРИЖСКИ** |
| **Наименование продукта** | **Вес брутто\*****на 1 порцию** | **Количество****в объемных мерах** **на 1 порцию** | **Технология приготовления** | **Оборудование, посуда, инструменты, приспособления** |
| Филе белой рыбы | 150 | 150 грамм2 куска | Филе промыть. | ПлитаСковорода с высоким бортом – 1 шт.Ёмкость для запекания – 1 шт.Доски ОС, РНожи ОС, РЁмкости для компонентов – 6 шт.Весёлка деревянная – 1 шт.Тарелка для горячих блюд |
| Лук репчатый | 30 | ½ шт. | Натереть солью и перцем. |
| Грибы свежие | 100 | 5 ср. шт. | Уложить в ёмкость для запекания. |
| Мука пшеничная | 10 | 1 ч. ложка | Овощи промыть, очистить. |
| Сметана | 100 | 4 ст. ложки | Грибы нарезать ломтиками, лук – кубиками. |
| Масло сливочное | 25 | 1 ст. ложка | Спассеровать до полуготовности. |
| **Масса запеченной рыбы** | **250** | **250** | Всыпать муку, добавить сметану, тушить до готовности соуса. |
| **Гарнир - картофель отварной** | **150** | **2 шт.** | Рыбу залить соусом и запечь. |
| Зелень | 3 | 2 листа | Подать с соусом, гарниром и зеленью. |
| **Выход\*\*** | **400** | **400** | Рекомендуется положить дольку лимона. |
| **Иллюстрация готового изделия**http://e3.edimdoma.ru/data/recipes/0000/4295/4295-real.jpg?1265435121 |

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

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