

Изюмов Александр Николаевич  
обучающийся 1 курса,  
Профессия 16675 Повар

Руководитель:  
Матвеева Валентина Ефимовна,  
мастер п/о, преподаватель

**Номинация: Лучшее наглядно-дидактическое пособие**

Я, Изюмов Александр, обучаюсь по профессии Повар. На уроках учебной и производственной практики мы отрабатываем профессиональные компетенции по профессии Повар. Все считают, что блюда из жареного мяса, самые распространённые в русской кухне. Их часто готовят в повседневной жизни, в домашних условиях, на торжества, банкеты, праздники.

Технология приготовления имеет много секретов и тонкостей. Говядину необходимо правильно нарезать поперек волокон, хорошо отбить, правильно пожарить.

Подавать можно с разнообразными гарнирами. Нарезать овощи по размерам для подачи - это своего рода искусство, и является – основой в технологическом процессе.

Подбор посуды для подачи блюда, имеет немаловажное значение. В зависимости от типа предприятия, места его расположения, для подачи используют тарелки, блюда, баранчики, декоративную посуду в зависимости от национальных особенностей.


Наш педагог и мастер п/о Валентина Ефимовна, с удовольствием делится секретами. Художественное вырезание из овощей или фруктов, оформление блюд – это карвинг. Такое блюдо, как бифштекс вызывает аппетит.

Организация ФКПОУ № 166  
Предприятия столовая 1

**Технологическая карта № 34  
Бифштекс по-соликамски**

Наименование блюда (изделия)

Рецептура № 34 Колонка \_\_\_\_\_ Сборник Разработано кулинарным советом от 21.10.2015 г.

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на количество порций, кг				
					10	20	50	100	200
1	Говядина (вырезка)	236	190						
2	Жир животный топленый пищевой	10	10						
3	Соль	-	4						
4	Перец черный молотый	-	0,05						
5	Яйцо (льезон)	20	18						
6	Хлеб белый	30	30						
	Масса жареного бифштекса	-	150						
	Масло зеленое с укропом	15	15						
	Гарнир свежие овощи	-	100						
7	Выход	-	-	260					

## **Технология приготовления**

Из говядины нарезают порционные куски толщиной 20-30 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, опускают в льезон (яйцо соединяют с водой или молоком) и панируют в белой хлебной панировке, нарезанной соломкой. Жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150-180°С с двух сторон, до образования поджаристой корочки, в течение 15 мин. В зависимости от желания потребителя, изделие может быть слабо, средне или полностью прожарено.

Отпускают бифштекс с гарниром из свежих, или жареных или тушеных овощей, сверху поливают соком, выделившимся при жарении мяса, или можно сверху положить кусочек зеленого масла (хрена).

Гарниры: картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картошка фри; тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид* - мясо выложено на баранчик или на тарелку. Поверхность с румяной корочкой. Сбоку положен гарнир. Сверху бифштекс полит мясным соком или положен кусочек зеленого масла.

*Вкус и запах* - жареного мяса; вкус в меру соленый; аромат мясного сока или зелени (хрена).

*Цвет* - мясо серое на срезе, корочка коричневая.

*Консистенция* - сочная, мягкая, нежная.

Зав производством \_\_\_\_\_ В.Е. Матвеева

Технолог \_\_\_\_\_ А.А. Изюмов