

Перец фаршированный овощами



№п/п	Наименование сырья	Количество продуктов, в граммах	
		брутто	нетто
1.	Перец сладкий	120	90
2.	Для фарша		
3.	Морковь	110/89	60
4.	Петрушка (коренья)	21/8	5
5.	Лук репчатый	48/40	20
6.	Томатное пюре	10	10
7.	Жир животный топлёный пищевой	10	10
8.	Сахар	5	5
9.	Уксус 3%-ный	20	20
10.	Помидоры свежие	-	-
11.	Масса фарша	-	90
12.	Масса полуфабриката	-	180
	Выход		150

Технология приготовления перца фаршированного овощами .

Морковь, петрушку и репчатый лук нарезают соломкой, пассируют, в конце пассерования кладут томатное пюре, пассеруют в месте, вливают уксус, кладут сахар, соль, доводят до кипения.

Подготовленные для фарширования перец наполняют фаршем, укладывают в сотейник или на противень, наливают немного бульона и припускают или запекают. При отпуске перец кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают соком, оставшимся после пропускания. Фаршированный перец, приготовленный на растительном масле подают горячим или холодным.

Приготовление фарша







Автор - Марнова Елена
на perfectfood.ru

Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки

хранения готового блюда (изделия)

Перца фаршированного овощами.

При отпуске перец кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают соком, оставшийся после припускания. Фаршированный перец, приготовленный на растительном масле, подают горячим или холодным.

Запечённый перец имеет ровную поверхность без трещин с румяной корочкой. Фарш распределен равномерно, вкус овощей, из которых приготовлено блюдо, консистенция мягкая. Перец полностью залит ровным слоем соуса.

Хранят блюдо «Перец фаршированный овощами» в горячем состоянии под крышкой не более 2 часов.