

Презентация по:  
Организации процесса приготовления  
и приготовления сложных холодных  
блюд из мяса. В ресторане 1 класса на  
75 посадочных мест

Выполнила:

Студентка 3 курса

Группы 13 ТЭО 29

Специальности 19.02.10

Технология продукции  
общественного питания

Биктимирова Юлия Рафаэлевна

## Сырье для приготовления:

- Говядина (боковой кусок тазобедренной части)
- Бекон
- Для фарша:
- Говядина (котлетное мясо)
- Яйцо
- Курага без косточки
- Чернослив без косточки
- Оливковое масло
- Вино белое сухое





# 1. Нарезают мясо тонкой пластинкой





## 2 . Отбивают мясо





3. На тонко отбитое мясо кладут тонкие ломтики бекона





#### 4. Приготавливают фарш: измельчают мясо, добавляют соль, перец черный молотый





## 5. Взбивают сырые яйца



## 6. Нарезают мелкими кубиками курагу и чернослив





## 7. Перемешивают измельченное мясо, нарезанные кубиками курагу и чернослив и вливают взбитое яйцо





## 8. На ломтики бекона выкладывают готовый фарш





## 9. Закручивают рулетом и перевязывают нитью





# 10. Подготовленный рулет обжаривают на оливковом масле до образования золотистой корочки





# 11. Перекладывают в сотейник, наливают сухое белое вино и тушат при закрытой крышке 20-30 минут





## 12. Охлаждают, удаляют нить и нарезают поперек волокон

### ВОЛОКОН





# 13 . Готовый рулет оформляют маринованными помидорами





Спасибо  
за  
внимание!