

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!**