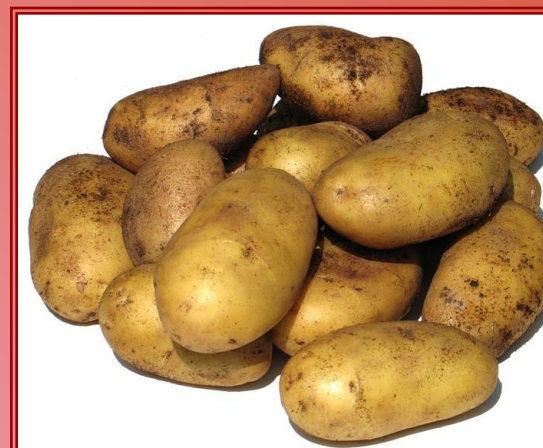


# Жаркое по- домашнему



# Ингредиенты:

- ✓ Говядина
- ✓ Картофель
- ✓ Жир животный топлёный
- ✓ Лук репчатый
- ✓ Томатное пюре
- ✓ Зелень



# Рецептура № 289.

## Жаркое по-домашнему

Наименование продукта	Масса, г	
	Брутто гр.	Нетто гр.
Говядина	107	79
Картофель	267	200
Лук репчатый	24	20
Жир животный топленый	10	10
Томатное пюре	12	12
Тушёное мясо	-	50
ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	-	250
<b>Выход</b>	-	<b>300</b>

# **Технологическая последовательность приготовления жаркого по-домашнему**



- 1. Мясо нарезают по 2...4 куска на порцию массой по 30...40г.**



**Картофель**

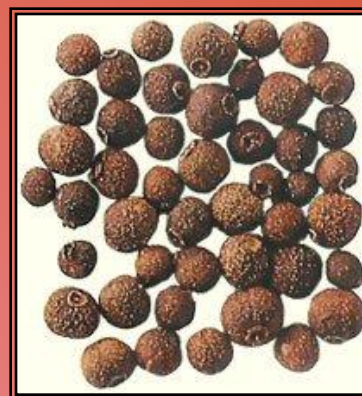


**Лук репчатый**

**2. Картофель и лук нарезают дольками.**



**3. Мясо и овощи обжаривают по отдельности.**



**Обжаренное мясо кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мясо были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон.**



**Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках или в кастрюле. Блюдо можно готовить без томатного пюре.**



# **Требование к качеству мясных блюд и овощей**

**Мясо имеет цвет тёмно-красный.  
Консистенция – мягкая. Вкус и запах –  
овощей и специй. Овощи, тушёные вместе  
с мясом, должны сохранять форму  
нарезки. Цвет – от тёмно-красного до  
коричневого.**

# **Требование к качеству и сроки хранения овощных полуфабрикатов**

**Очищенный картофель хранят не более 2-3 часов в холодной воде, чтобы картофель не потемнел (Больше хранить картофель нельзя, так как в воду переходят пищевые вещества – витамин С, минеральные вещества, углеводы). Зелень петрушки, укроп укладывают слоем 5-10 см, накрывают влажной тканью и хранят при температуре 2-12° С не более 3 часов.**