

Директор ООО "АБК-Пэймент"
Рахматуллин Р.Р.



**Рецептура блюд согласно Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна
Дели плюс 2015**

Наименование блюда: **БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ 80г**

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 пор, г		Норма закладки на 100 пор, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	ГОВЯДИНА КОТЛЕТНОЕ МЯСО Б/К	108,7	104,1	10870	10410
2	ВОДА				
3	СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	8,5	8,5	850	850
4	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,9	0,9	90	90
Масса п/ф (сырьевого набора):		5	5	500	500
Выход блюда (в граммах):			113,2		11320
			80		8000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 способ: Подготовленное мясо говядины пропускают через мясорубку, добавляют соль, воду, вымешивают до однородной массы, формируют кругло-приплюснутой формы. Подготовленный п/ф слегка запекают с обеих сторон на растительном масле до образования равномерной корочки 5-10 минут, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250- 280 С (5-7 минут), (с учетом работы используемого теплового оборудования). Температура внутри изделия не ниже 85 С. Температура подачи не ниже 65 С.

2 Способ приготовления в пароконвектомате (ПКВ): Подготовленный полуфабрикат укладывают в гастроемкость, предварительно смазанную растительным маслом и готовится в ПКВ режим "жар-пар" при температуре 140 С в течение 15 минут и в режиме "пар" в течение 15 минут.

Органолептические показатели:

Внешний вид: бифштекс приплюснуто-круглой формы, без трещин

Цвет: поверхности бифштекса - коричневый, в разрезе - от светло- серого до темно-серого

Консистенция: сочная, однородная

Вкус и запах: приятный, характерный для данного блюда

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия) на 1 порция

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
8,320	7,100	0,000	200,000	0,040

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Са, мг	Р, мг
0,000	0,000	1,343	11,010	127,020

Mg, мг	Fe, мг
6,000	1,100

Технолог
Калькулятор

Мустафина Г.И.
Дудкова Н.В.