

Інструкційна картка: Печеня по-київськи

№ з/п	Послідовність виконання (що робити)	Інструктивні вказівки (як робити)	Обґрунтування, самоконтроль учнів (правильність виконання дій учнів)
1.	Обсмажити картоплю.	Дрібну обчищену картоплю, обсмажити цілою, скласти у порційний горщечок.	Велику картоплю нарізати часточками.
2.	Підсмажити м'ясо.	Яловичу вирізку нарізати, обсмажити з обох боків і покласти зверху на картоплю по два шматки на порцію.	М'ясо нарізати упоперек волокон, обсмажити основним способом.
3.	Підготувати гриби.	Варені гриби дрібно нарізати і викласти на м'ясо у горщечок.	
4.	Спасерувати цибулю.	Ріпчасту цибулю нарізати, спасерувати разом із додаванням томатного пюре і викласти у горщечок.	Спочатку спасерувати цибулю до золотистого кольору, а потім додати томатне пюре.
5.	Додати спеції, сметану, грибний відвар.	В горщечок покласти січену зелень, сіль, перець, залити сметаною і грибним відваром.	Дотримуватися послідовності викладання продуктів.
6.	Довести до готовності.	Горщечок закрити кришкою і тушкувати у жаровій шафі 15-20 хв.	Горщечок можна накрити прісним тістом.
7.	Подати.	Подати печеню у горщечках, поставивши на підставну тарілочку.	