

Технологічна карта
М'ясо по - французьки

(Підручник М.С. Косовенко 2003р. ст 102)

№ з/п	Продукти	1 порція	
		брутто	нетто
1.	Свинина (лопаткова частина)	255	220
2.	Цибуля ріпчаста	167	134
3.	Помідори свіжі	130	130
4.	Сир твердий	74	74
5.	Майонез	20	20
6.	Соевий соус	5	5
7.	Сіль	1	1
8.	Перець чорний мелений	0.2	0.2
9.	Олія	20	20
10.	Зелень петрушки	6	5
11.	Овочі припущені	-	150
12.	Маса запеченого м'яса	-	300
13.	Вихід	-	450

Технологія приготування

М'ясо свинини порізати на порційні шматки упоперек волокон при цьому порушується структура будови колагенових волокон і напівфабрикат не деформується.

Порційні шматки відбиваємо та надаємо круглої форми при цьому волокна розпушуються, поверхня м'ясних шматків вирівнюється.

Посолити, поперчити, змастити соєвим соусом при цьому м'ясо набуває особливого смаку, соус сприяє набряканню колагену. Шматки м'яса викласти на розігріту сковороду, з олією, обсмажити з одного боку і викласти на деко, поверх м'яса викласти нарізану і спасеровану на олії кільцями цибулю і кружальця помідорів при цьому на поверхні м'яса утворюється рум'яна шкірочка, ефірні масла формують смак м'яса, кислоти помідорів сприяють розм'якшенню колагену.

Посипати м'ясо натертим твердим сиром і запікати в жаровій шафі 5-7хв, при цьому сир плавиться, страва набуває привабливого зовнішнього вигляду і пікантного смаку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - зверху страва покрита золотистою шкіркою з твердого сиру, не підгоріла.

Смак і запах-смаженого м'яса і решти продуктів.

Колір - зверху золотистої шкірочки, на розрізі – сірий.

Консистенція м'яса – соковита, м'яка.

