

Технологічна картка

Грудинка фарширована

Технологія приготування їжі

М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я.Старовойт.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію		Витрати сировини на на 2 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Баранина (грудинка)	222	159	444	318
2	Крупа рисова	39	39	78	78
3	Маса каші		109		218
4	Цибуля ріпчаста	36	30	72	60
5	Маргарин	16	16	32	32
6	Маса пасерованої цибулі з жиром		26		52
7	Яйця	½ шт.	20	1 шт.	40
8	Петрушка (зелень)	7	5	14	10
9	Маса фаршу		160		320
10	Маса напівфабрикату		319		638
11	Жир	4	4	8	8
12	Маса смаженої грудинки		255		510
	Вихід		255		510

Технологія приготування

У грудинки з боку пахвини прорізати плівки між зовнішнім шаром м'якоті і м'якоттю на реберних кістках так, щоб утворилась «кишеня». З внутрішнього боку грудинки надрізати плівки вздовж кісток. Утворений отвір посолити, поперчити, заповнити фаршем, розріз закріпити шпажкою або зашити.

Приготування фаршу: розсипчаста рисова каша, заправлена пасерованою цибулею, подрібненою на м'ясорубці печінкою, січеними вареними яйцями, сіллю, перцем, зеленню.

Підготовлену фаршировану грудинку посипати сіллю, перцем і смажити у жаровій шафі до готовності.

З готової грудинки вийняти реберні кістки, нарізати по одному шматку на порцію упоперек волокон і полити м'ясним соком. Подавати без гарніру.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні рум'яна шкірочка, форма правильна; на розрізі – рівномірно розташований фарш.

Смак і запах – смаженого м'яса, в міру солоний.

Колір – на розрізі сірий.

Консистенція – соковита, м'яка.

