

Інструкційна картка

Медальйон «Бургундський»

№ з/п	Послідовність виконання (що робити)	Інструктивні вказівки (як робити)	Обґрунтування, самоконтроль учнів (правильність виконання дій учнів)
1.	Підготувати м'ясо.	М'ясо яловичини, вирізку зачистити.	
2.	Нарізати.	Підготовлену яловичу вирізку нарізати по 2 шматочки на порцію.	Маса напівфабрикату 165 г.
3.	Відбити, посолити, поперчити.	М'ясо злегка відбити, посолити, поперчити, посипати орегано.	
4.	Обсмажити.	Підготовлений напівфабрикат обсмажити до утворення рум'яної шкірочки.	Смажити основним способом з обох боків.
5.	Запекти.	Зверху на м'ясо покласти персики, потім – сир і запекти в жаровій шафі.	Запекти до утворення рум'яної шкірочки.
6.	Приготувати соус.	Помідори натерти на тертці, спасерувати на вершковому маслі, влити вино, заправити сіллю, спеціями.	
7.	Відпустити.	На блюді або мілкій столовій тарільці, підлити соус, прикрасити зеленню.	Страву подають без гарніру, оскільки гарніром є фрукти.