

Інструкційна картка

Биточки по-селянському

№ з/п	Послідовність виконання (що робити)	Інструктивні вказівки (як робити)	Обґрунтування, самоконтроль учнів (правильність виконання дій учнів)
1.	Подрібнити яловичину (котлетне м'ясо)	М'ясо яловичини пропустити через м'ясорубку разом з внутрішнім жиром або салом шпик.	М'ясо зачистити від сухожилків, нарізати на невеликі шматочки.
2.	Додати воду, сіль, перець.	До натуральної січеної маси додати воду або молоко, сіль, перець, все добре перемішати, вибити і залишити на холоді на 15-20 хвилин.	Воду або молоко додати охолодженими.
3.	Додати цибулю.	Ріпчасту цибулю дрібно нарізати, масу вимішати.	
4.	Приготувати напівфабрикат.	Готову січену масу порціонувати, зробити кульки, обкачати у борошні, надати н/ф приплюснуто-округлу форму.	Напівфабрикат 6 см в діаметрі, 2 см завтовшки.
5.	Обсмажити напівфабрикат	Н/ф у вигляді биточків обсмажити з обох боків основним способом.	Дотримуватися температури смаження.
6.	Підготувати гриби.	Варені гриби дрібно нарізати і обсмажити разом із цибулею і томатним пюре.	Дотримуватися технології приготування
7.	Довести биточки до готовності	Обсмажені биточки пере-класти у посуд, додати підсмажені з цибулею і томатним пюре гриби, залити грибним відваром і тушкувати 10-15 хвилин.	Дотримуватися технології приготування
8.	Подати биточки	Подати биточки з тушкованими овочами і	

		підливою, у якій вони тушкувалися.	
--	--	---------------------------------------	--