

# «Жарёха с разными видами мяса».



# Содержание презентации

- История блюда
- Рецепттура
- Приготовление блюда
- Правила подачи и их виды
- Схема приготовления блюда
- Калькуляционная карта
- Расчет энергетической ценности
- Сроки хранения и температурный режим
- Особенности блюда или сырья
- Список литературы

# История блюда

- Жареха мясная – гармония вкуса для настоящего гурмана. Композицию этого горячего блюда составляют самые разнообразные ингредиенты: овощи и мясо, колбаса и грибы. Овощи представлены картофелем и помидорами, а также маринованными огурчиками. Мясными ингредиентами выступают отварная говядина и грудинка. Завершают кулинарный шедевр шампиньоны и сервелат.
- История возникновения вторых блюд тянется еще в те далекие времена, когда первобытный человек впервые попробовал мясо. Согласно Геродоту, у скифов было распространено «нагревание камнями». До эпохи Петра I скот убивали на рынках, в сенях домов, в специальных «мясных шалашах», на пустырях, на берегах рек или на открытом месте у оврагов. Пётр I повелел строить бойни и издал указы, регламентирующие торговлю мясом.

# Рецептура блюда

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Свинина	100	100
Говядина	100	100
Картофель	387	240
Лук	53	50
Шампиньоны	57	50
Масло растительное	20	20
Бекон	47	40
Чеснок	2	2
Соль	1	1
Перец черный молотый	1	1
Зелень петрушки	4	2
Выход	-	440

# Приготовление блюда

- Для приготовления данного блюда нам понадобится: Картофель, свинина, говядина, лук репчатый, чеснок, зелень петрушки, бекон, масло растительное, перец черный молотый, соль.



- Картофель нарезаем средним кубиком, предварительно отвариваем, а после обжариваем до золотистого цвета.



- Свинину и говядину нарезаем кубиком, обжариваем на сковороде до румяной корочки



- На растительном масле обжаривают лук, нарезанный соломкой, добавляют шампиньоны дольками и бекон нарезанный соломкой.



- Овощи и шампиньоны и бекон соединяют с обжаренным мясным набором (свининой и говядиной). Заправляют специями, солью, рубленым чесноком. Доводят до готовности в жарочном шкафу.



# Правила подачи и их виды

- Подают на подогретой порционной сковороде и посыпают зеленью.





# Калькуляционная карта

Наименование сырья	Норма, г	Цена за кг, руб	Сумма, руб
Свинина	100	411=00	41=10
Говядина	100	295=00	29=50
Картофель	387	37=00	14=31
Лук репчатый	53	20=00	1=06
Шампиньоны	57	117=00	10=08
Масло растительное	20	45=00	0=90
Бекон	47	370=00	17=39
Чеснок	2	180=00	0=40
Соль	1	40=00	0=04
Перец черный молотый	1	150=00	0=15
Зелень петрушки	4	300=00	1=20
Общая стоимость набора сырья:			116=13
Выход изделия г:			440
Цена 1 изделия			116=13
Наценка 150 %			174=20
Продажная цена			290=33

# Расчет энергетической ценности блюда

Наименование сырья	Норма, г	Содержание в 100г продукта			Калорийность, ккал	
		белки	жиры	углеводы	100г	1 порц.
Свинина	100	14,3	33,3	-	356,9	356,9
Говядина	100	18,6	16	-	218,4	218,4
Картофель	240	2	0,4	16,3	77	184,8
Лук репчатый	50	1,4	0,2	8,2	41	20,5
Шампиньоны	50	4,3	1	0,1	27	13,5
Масло растительное	20	-	99,7	-	897	179,4
Бекон	40	16,3	20,7	1,8	263	105,2
Чеснок	2	6,5	0,5	29,9	149	2,98
Зелень петрушки	1	3,7	0,4	7,6	49	0,49
<b>Энергетическая ценность 1 порции</b>						<b>1082,17</b>
<b>Энергетическая ценность 100 гр.</b>						<b>271</b>

# Сроки хранения и температурный режим

- **Внешний вид** – с поджаристой корочкой, соответствует блюду
- **Цвет** – от темно серого до коричневого, соответствует блюду
- **Вкус** – в меру солёный, без посторонних привкусов, соответствует блюду
- **Запах** – соответствующий блюду, без посторонних запахов
- **Консистенция** - мягкая, нежная, сочная
- **Влажность** - 58 %
- **Температура подачи** - 65 С

# Особенности блюда или сырья

- Жарёха по-деревенски. Собственно, жарехой (или свежатиной) называют тушеные в собственном соку с луком парные легкие, сердце, печень, почки с добавлением небольшого количества парного мяса. Блюдо получается очень ароматное, вкусное и, благодаря использованию минимума мяса, относительно недорогое. Хотя есть в приготовлении и свои тонкости — важно не пересушить и “правильно” посолить.



# Список литературы

- 1. Бакулина В.И. Справочник товароведов продовольственных товаров – М.: Экономика, 2009
- 2. Багушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Феникс, 2011
- 3. Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания – М.: Академия, 2012
- 4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М. Профобразование, 2009
- 5. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. – М.: Академия, 2012
- 6. Золин В.П. Технологическое оборудование производства общественного питания. – М.: Академия, 2012
- 7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Академия, 2011
- 8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2011
- 9. Матюхина З.П. Основы физиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2011
- 10. Мармузова Л. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2010
- 11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. – М.: Академия, 2013
- 12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – М.: Гидрометбоизд, 2009
- 13. Сладкоежка Изысканная выпечка – М.: Крон-Пресс, 2011
- 14. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет. – Феникс, 2009
- 15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2011
- 16. Цорохина О.Д. Организация труда кондитера на предприятиях питания – Минск.: Белорусский дом печати, 2010
- 17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: Профобридат, 2011