



ЭСКАЛОП

Борзенкова Полина ПК.17А

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья на порцию, г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Свинина (корейка)	173,0	147,0
Жир животный топлёный пищевой	10,0	10,0
Соль	0,9	0,9
Перец	0,2	0,2
Гарнир	150,0	
Хлеб пшеничный	23,0	

НАРЕЗКА МЯСА



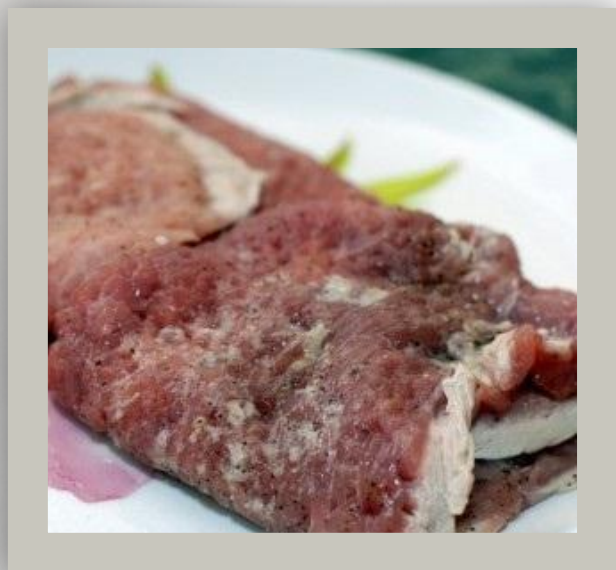
❖ Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10—15 мм (по 1—2 на порцию)

ПОДГОТОВКА МЯСА



- ❖ Слегка отбивают. Толщина эскалопа должна составлять примерно 5 мм.

ПОДГОТОВКА МЯСА



❖ Посыпают солью, перцем

ОБЖАРИВАНИЕ



❖ Выкладываем эскалопы на сковороду или сковороду-гриль с небольшим количеством масла.

ОБЖАРИВАНИЕ



❖ Обжариваем 4-5 минут с
обеих сторон.

ОБЖАРИВАНИЕ



❖ При отпуске эскалоп
гарнируют и поливают
МЯСНЫМ СОКОМ.



СПАСИБО

ЗА ВНИМАНИЕ