

БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С ЯЙЦОМ

БОРЗЕНКОВА ПОЛИНА ПК.17А



РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья на порцию, г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Говядина	82,0	60
Шпик	9,5	9
Молоко (или вода)	5,07	5,07
Перец черный молотый	0,03	0,03
Соль	0,9	0,9
Яйцо	40,0	40,0
Жир кулинарный	5,0	5,0

МЯСО



- В измельчённое мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками по 0,5 мм, соль, специи, воду или молоко

МЯСО



- Вымешивают

ФОРМА



- Разделявают в виде биточков

ОБЖАРИВАНИЕ



- Обжаривают одну сторону на среднем или малом огне. Затем другую, переворачивая ее с помощью лопатки.

ЯЙЦО



- Сверху на готовый бифштекс выкладывают яичницу

ОТПУСК



- При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении и кладут на него яичницу из одного яйца.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ