**Технологическая карта**

**Наименования блюда:** «Мясо по-французски»

Рецептура 405, колонка 1, сборник рецептур блюд 1999 г.

|  |
| --- |
| **Рецептура** |
| **Наименование продуктов** | **Масса брутто, гр** | **Масса нетто, гр** |
| **Картофель** | 250 | 247 |
| **Мясо (куриное филе)** | 500  | 500  |
| **Помидоры** | 264 | 262 |
| **Лук репчатый** | 98 | 96 |
| **Сыр** | 200 | 200 |
| **Сметана 20%** | 250 | 250 |
| **Соль, перец** | 6 | 6 |
| **Зелень (ветки петрушки, шпинат)** | 20 | 20 |
| **Выход:** | –– | **1581** |

**Технология приготовления:** Мясо предварительно нарезают на кусочки поперек волокон, как на отбивные, размером примерно 8\*8 и отбивают. Если заранее планируется приготовить блюдо, отбитое мясо солится, перчится, смазывается сметаной и оставляется в холодильнике на несколько часов до использования. Промаринованное мясо получается еще нежнее и вкуснее.

Картофель очищается от кожуры, нарезается пластинами в полсантиметра, немного присаливается и перчится.

Помидоры режутся кружками или тонкими дольками.

Лук очищается, режется полукольцами.

Сыр натирается на крупной терке.

В форму наливается немного растительного масла.  Картофель и мясо предварительно солится и перчится.

Нижним слоем идет картофель.

На картофель выкладываются кусочки мяса. Если в процессе подготовки мясо солится слегка, тогда еще немного присаливается мясной слой.

На мясо выкладываются помидоры (лучше, если они нарезаны кружками).

На помидоры - репчатый лук (его можно взять меньше, чем у меня на фото).

Поверх лука насыпается натертый сыр и смазывается сыр сметаной (именно смазываю верхний слой, а не заливаю).

Можно поменять сыр и сметану местами, только смотрите, чтобы сыр во время готовки блюда не пригорел.

Ставится  мясо в предварительно нагретую духовку. Выпекаю 40-60 минут (в зависимости от толщины мяса и нарезанного картофеля) при температуре  200 \* С.

Мясо по-французски подается в широкой тарелке, украшенное зеленью.

**Вкус:** свойственный тем продуктам которые используются в блюде

**цвет:** свойственный плавленому сыру

**запах:** ароматный