Рабочая тетрадь. Приложение №4

**Тема урока:
Жарка мяса мелкими порционными кусками и правила отпуска.**

Нарезанное мясо укладывают слоем 1-1.5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая лопаткой. Нельзя укладывать мясо толстым слоем, так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими и грубыми.

**Бефстроганов** –

**При отпуске:**



**Поджарка –**

**При отпуске:**

 поджарка шашлык

**Шашлык из говядины** -

 **Отпускают:**