ПОРЦІЙІ НАПІВФАБРИКАТИ З ЯЛОВИЧИНИ, БАРАНИНИ, ТЕЛЯТИНИ, СВИНИНИ (НАТУРАЛЬНІ Й ПАНІРОВАНІ)

З’єднайте назви напівфабрикатів з їх характеристикою



БІФШТЕКС НАТУРАЛЬНИЙ	З товстого й тонкого країв верхньої та внутрішньої частин м’якоті задньої ноги нарізують порційні шматочки завтовшки 1,5–2 см. Відбивають, надаючи овально - довгастої форми, підрізують сухожилки, солять, посипають перцем, змочують у льєзоні, обкачують у червоній паніровці
ФІЛЕ	Нарізають з товстого і тонкого країв порційні шматки товщиною 1,5-2 см, відбивають, надрізають сухожилля, має овально-довгасту форму. Посипають сіллю, перцем.
РОМШТЕКС	Нарізають із середньої частини вирізки, товщиною 4-5 см
АНТРЕКОТ	Нарізають під кутом 40-45^0 з тонкої частини вирізки товщиною 1-1,5 см, злегка відбивають, використовують по два шматки на порцію. Посипають сіллю, перцем
ЛАНГЕТ	М’ясо нарізують (2–3 см завтовшки) під прямим кутом з потовщеної частини вирізки по одному шматочку на порцію, злегка відбивають, надають круглої форми.

LIVEWORKSHEETS

Напишіть назви напівфабрикатів або страв











LIVEWORKSHEETS