

6.085 - Burger z hovädzieho mäsa

Kategória: Pokrmy z hovädzieho mäsa

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Hovädzie predné	kg			7	7	8	8	9	9		
Olej	kg			0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Soľ	kg			0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Paprika červená mletá	kg			0,02	0,02	0,05	0,05	0,08	0,08		
Majorán	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Tymian	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Cesnak	kg			0,1	0,09	0,15	0,13	0,2	0,18		
Kečup jemný	kg			0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7		
Horčica	kg			0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7		
Uhorky sterilizované	kg			1	0,9	1,3	1,17	1,5	1,35		
Cibuľa červená	kg			1,5	1,27	2	1,7	2	1,7		
Žemľa na burger	kg			100	8	100	9	100	9		
Paradajky	kg			2	1,8	2	1,8	2,5	2,25		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 10 - Horčica

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :		49	56	63	
žemľa + obloha :		116	129	137	
Hmotnosť spolu:		165	185	200	

Technologický postup:

Hovädzie mäso vcelku umyjeme, osušíme a pomelieme. Pridáme soľ, korenie, červenú mletú papriku, očistený prelisovaný cesnak, majorán tymián. Zmes dobre premiešame a necháme asi hodinu odležať v chladničke. Z odležanej zmesi formujeme mäsové placky, ktoré opekáme po oboch stranách asi 5 minút z každej strany na olejom vymastenom pekáči. Žemle rozkrojíme, z vnútornej strany opečieme, jednu časť potrieme horčicou, druhú kečupom, uložíme placku mäsa, uhorky bez nálevu nakrájané na plátky, kolieska červenej cibule, paradajok a priložíme druhú časť žemle.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]