



Тема урока: Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

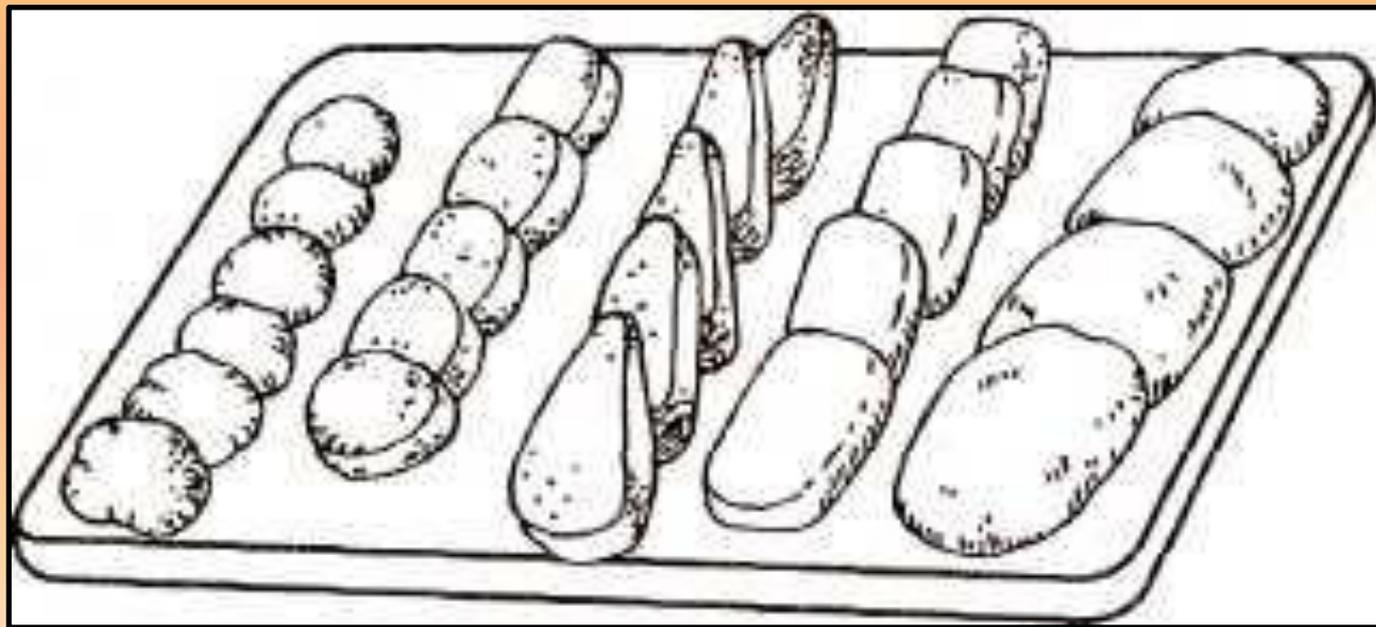
Разработала:

Балахнина Р. В., преподаватель спец. дисциплин,
бу «Когалымское профессиональное училище»

г. Когалым, 2014 год

Полуфабрикаты из котлетной массы

(справа налево): шницели, зразы, котлеты, биточки, тефтели



Для приготовления котлетной массы используют:
говядину – мякоть шеи, пашины и обрезки,
свинину – обрезки, которые получаются
при разделке туш,
реже баранину – мякоть шеи, обрезки.



На 1 кг мяса берут (масса нетто в г):

Хлеба пшеничного – 250

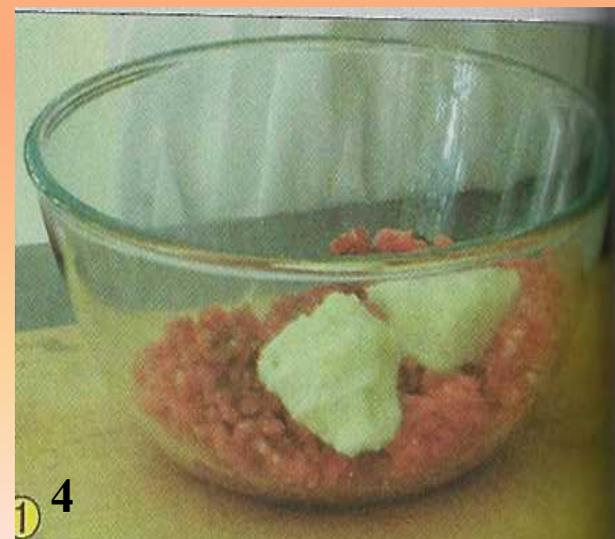
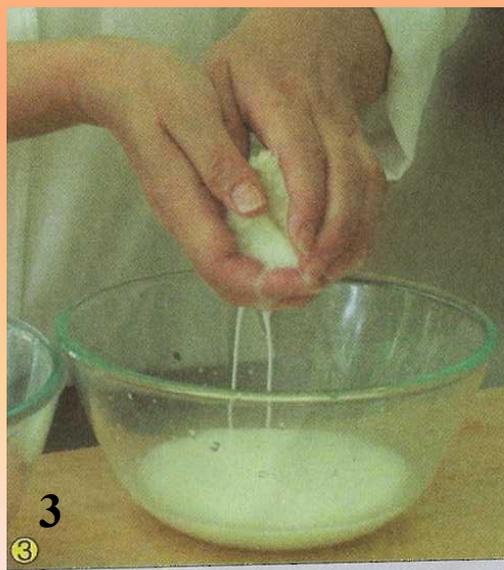
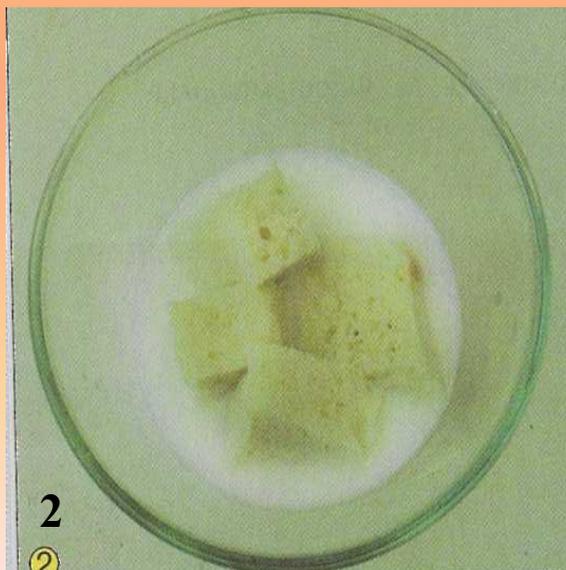
Воды или молока – 300

Соли – 20

Перца – 1

Потери при жарении изделий составляют 19%

Приготовление котлетной массы



Котлеты рубленые



Биточки рубленые



Шницель рубленый



Зразы рубленые



Тефтели



Рулет



Рулет с макаронами



Способы оформления и подачи рубленых изделий



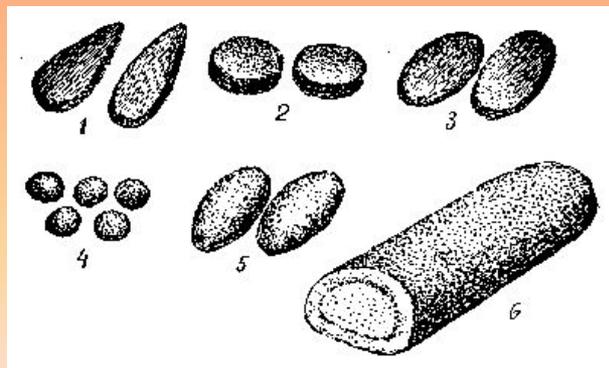
Характеристики полуфабрикатов из котлетной массы

Полуфабрикат из рубленой массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Вид мяса	Особенности рецептуры
Котлеты рубленые					
Биточки рубленые					
Шницель рубленый					
Зразы рубленые					
Тефтели					
Рулет с яйцом, макаронами					

Проверка степени усвоения материала

1. Укажите части туши, используемые для приготовления рубленой массы: (из говядины, баранины, свинины)
2. Укажите количественные соотношения между компонентами рубленой массы.
3. Какой прием приготовления котлетной массы обеспечивает ей нежность и рыхлость.
4. Перечислите натурально – рубленные полуфабрикаты.
5. Назовите особенности рецептуры и вид панировки следующих полуфабрикатов:

- Шницели
- Зразы
- Котлеты
- Биточки
- Тефтели
- Рулет





Домашнее задание:
Повторить материал,
заполнить таблицы
характеристики
полуфабрикатов из
котлетной массы.