

# **Тема урока: Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее**

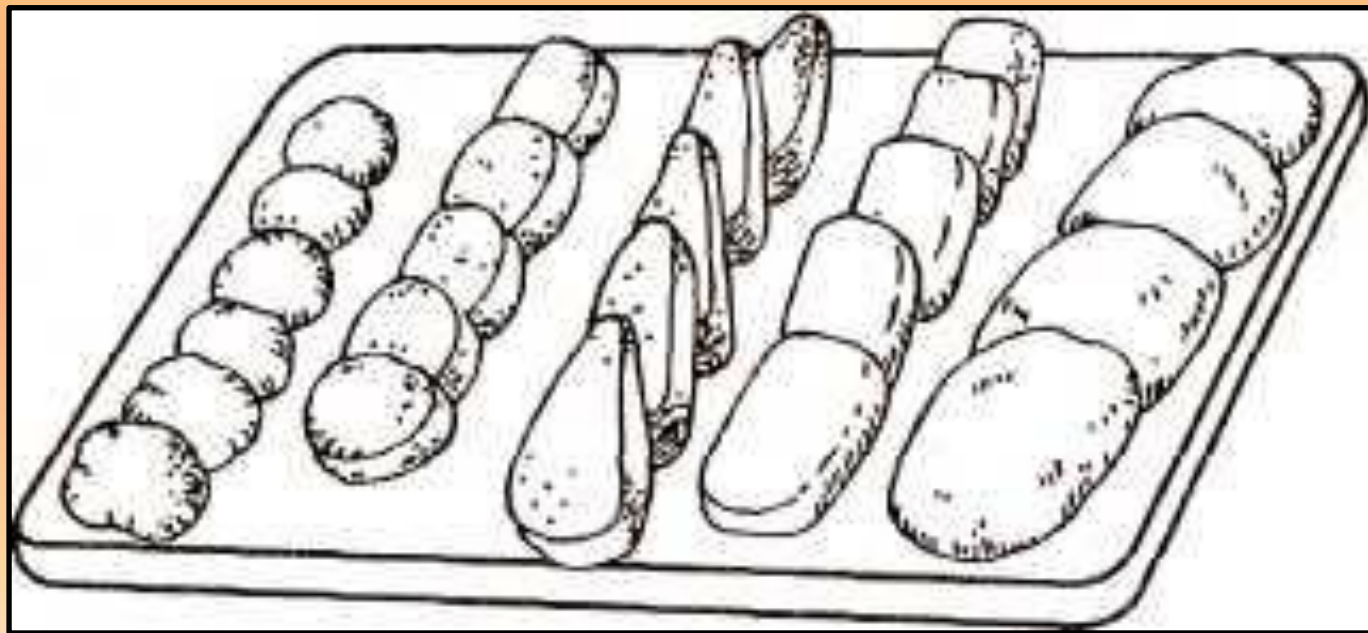
**Разработала:**

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**

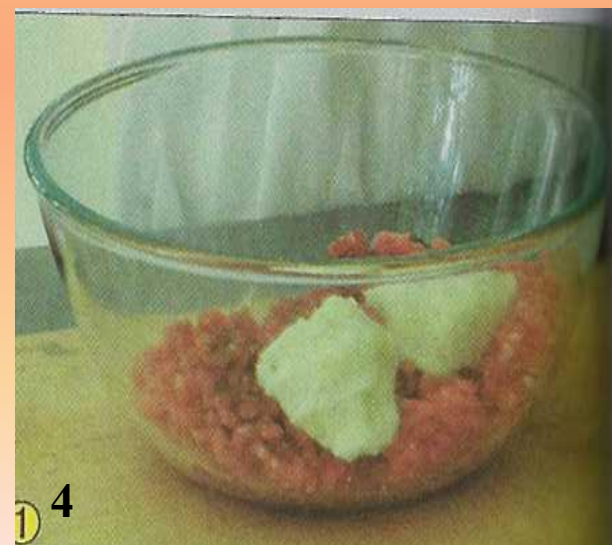
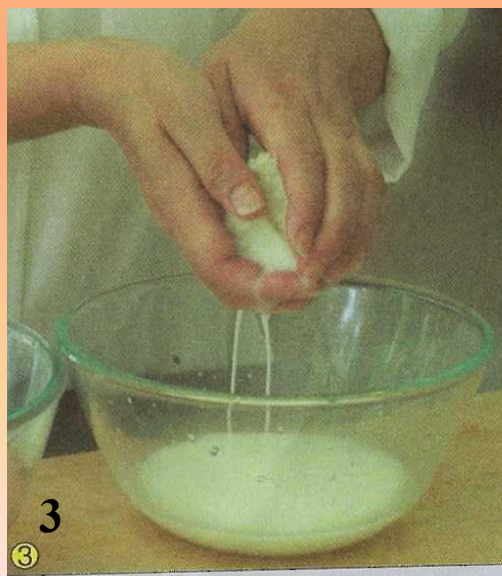
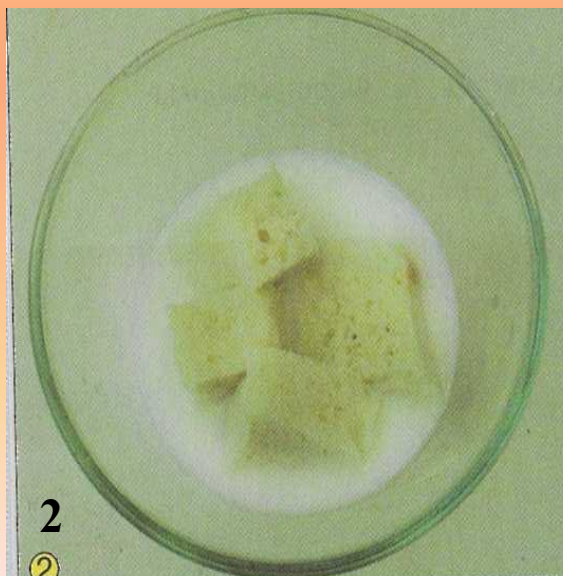
**Воды или молока – 300**

**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



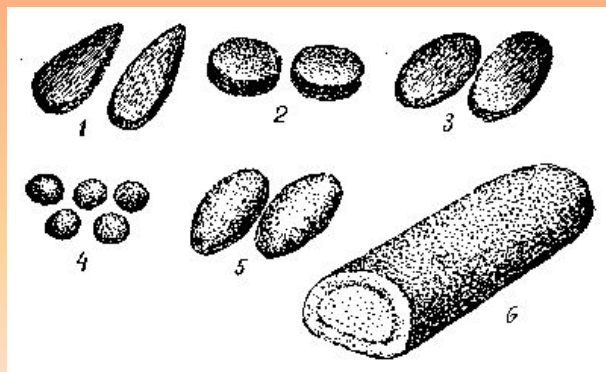
## Характеристики полуфабрикатов из котлетной массы

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

# 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.