

Тема программы: *Приготовление
блюд из мяса и домашней птицы*

Тема урока:
*Приготовление
изделий из котлетной
массы*



Цель урока:

*научиться готовить
котлетную массу и изделия
из неё: котлеты, биточки,
шницель.*



Задачи:

1. Проверить свои знания по технологии приготовления котлетной массы и изделий из неё.
2. Приготовить самостоятельно котлеты, биточки, шницель и подать их.
3. Оценить качество приготовленных изделий.



Норма закладки.

- ▣ Мясо – 1000г
- ▣ Хлеб – 250г
- ▣ Вода – 300мл
- ▣ Соль – 20г
- ▣ Перец – 1г



Схема приготовления котлетной массы

- Мясо говядины нарезать брусочками весом 50-150 гр.;
 - С хлеба срезать корки и замочить в молоке, отжать;
 - Мясо с хлебом пропустить через мясорубку;
 - Влить жидкость и перемешать до однородной массы;
 - Добавить соль, перец и перемешать;
 - Выбить.
-



Схема приготовления котлет

- Нарезанное мясо с замоченным хлебом пропустить через мясорубку;
- Влить жидкость и перемешать до однородной массы;
- Добавить соль, перец и перемешать;
- Выбить;
- Порционировать;
- Запанировать в сухарях, придавая овально-приплюснутую форму с заострённым концом;
- Обжарить основным способом, довести до готовности в жарочном шкафу;



Вопросы для повторения:

- Что произойдёт, если мясо для мясорубки нарезать крупными кусками?
- Почему для приготовления котлетной массы нужно использовать только чёрствый хлеб?
- Почему для приготовления котлетной массы нужно использовать только белый хлеб?
- Когда солят котлетную массу?
- Как определить готовность изделий из котлетной массы?
- Готовую котлету прокололи, выступил не прозрачный, а мутный сок. Каковы ваши действия.

Продукты, входящие в состав котлетной массы



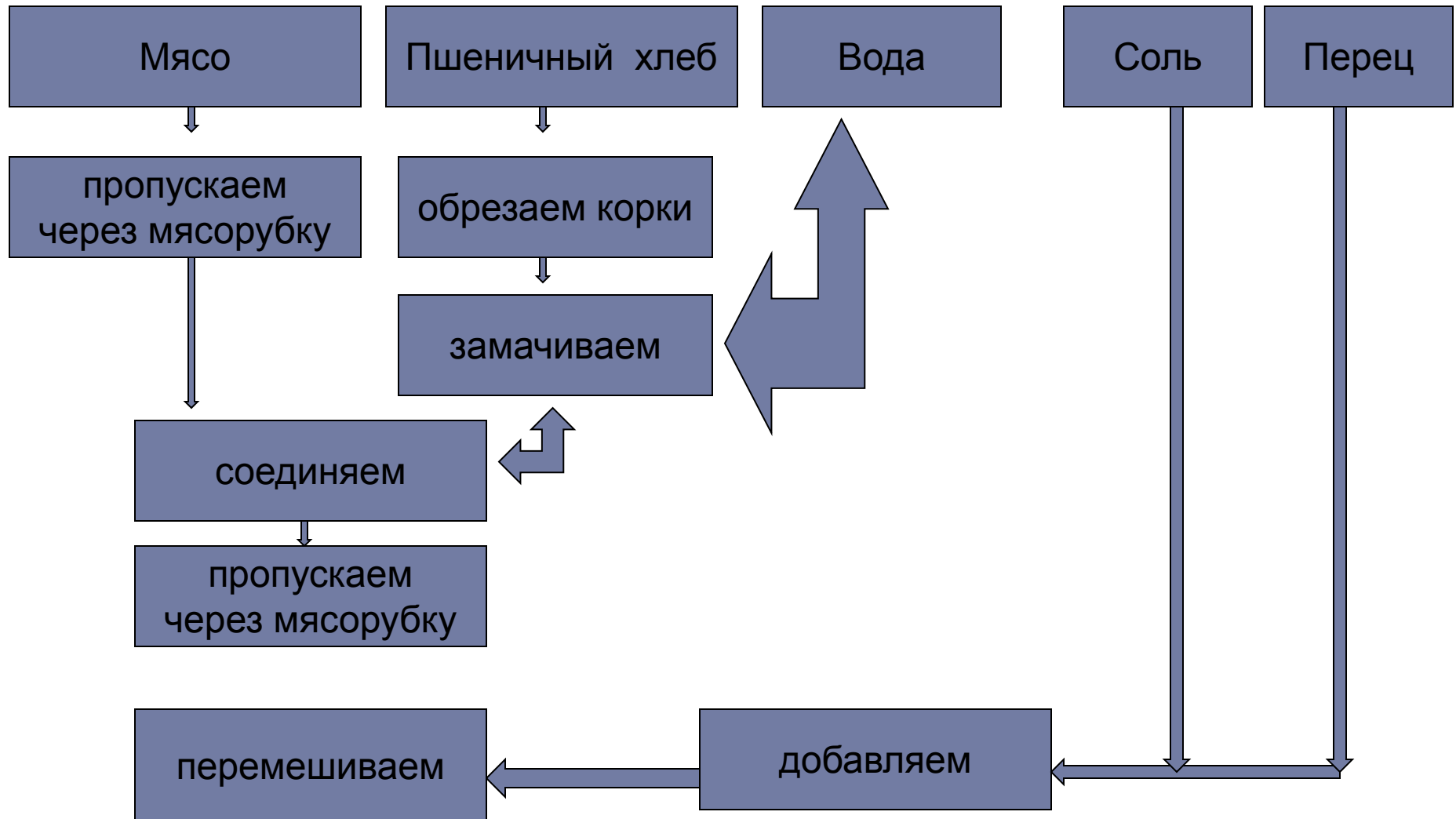
Говядина:
мякоть шеи,
пашина,
обрезки

Хлеб
пшеничный
не ниже
первого
сорта

Холодная
вода
или
молоко

Соль,
перец

Схема приготовления котлетной массы



Полуфабрикаты из котлетной массы:

- Котлеты
- Биточки
- Шницель



Виды панировок



Мука



Сухари

Котлеты

**Изделия
овально – приплюснутой
формы
с одним заострённым концом
Длина 10 – 12см,
Ширина 5 – 6см
Толщина 1,5 – 2см

используют 1 – 2шт на порцию**



Котлетную
массу
развешивают по
57г,
панируют в
муке или
сухарях.

Биточки

**Изделия
приплюснуто - округлой
формы**

Диаметр 6см

Толщина 1,5 – 2см

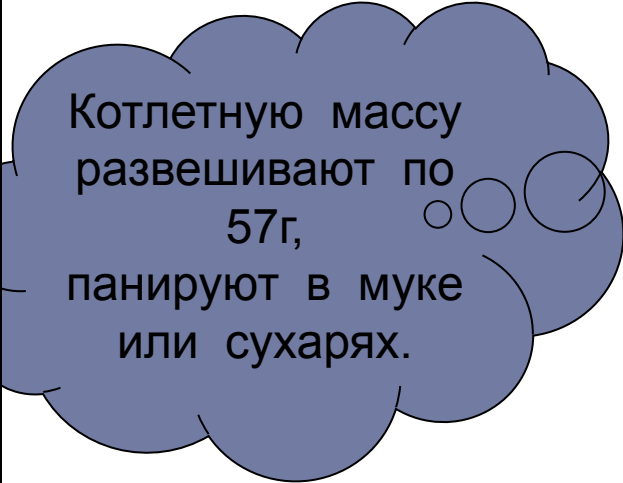
**Используют по 2 шт. на
порцию**



Котлетную
массу
развешивают
по 57г,
панируют в
мукe или
сухарях.

Шницель

**Изделия
овально – приплюснутой
формы
толщина 1см
Используют по 1 шт.
на порцию**



Котлетную массу
развешивают по
57г,
панируют в муке
или сухарях.



Формование биточков



Задание: Найди ошибки



Задание: Найди ошибки



Задание: Найди ошибки





Вопросы на закрепление:

- Какие части мяса используют для приготовления котлетной массы?
 - Какой хлеб используют для приготовления котлетной массы?
 - Почему нельзя использовать серый, свежий хлеб?
 - Какие п/ф из котлетной массы вы знаете?
 - Как проверить готовность изделий из котлетной массы?
-



Домашнее задание:

- Разработать оригинальную рецептуру и технологию приготовления своего изделия из котлетной массы, дать ему название.

