

Тема урока: Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

« Право, баранина хуже свинины, коль вина далеко. Стоит добавить вина-медицина она и питание. Мясо телячье считать чрезвычайно питательным надо»
(«Салернский кодекс здоровья» дидактическая поэма в стихах, начало 14 в.)

Цели урока:

Образовательная: углубить знания по теме «Обработка мяса и мясопродуктов» Выявить уровень усвоения знаний по этой теме.

Развивающая: развить способности мышления. К концу урока учащиеся должны знать технологию котлетной массы и приготовления полуфабрикатов из нее.

Воспитательная: способствовать воспитанию у учащихся интереса к избранной профессии, чувство коллективизма взаимопомощи , развития личности и уверенности в своих силах.

Тестовые задания

1. Перечислите полуфабрикаты из рубленой массы.
2. Дополните: Для приготовления рубленой массы используют 1, 2, части задней ноги, 3, мякоть лопатки, 4, 5, 6.
3. Выберите необходимые характеристики для п/ф из рубленой массы и дайте название п/ф

Форма	Размеры
1. Приплюснуто округлая	а) толщина 1 см
2. Овальная форма	б) масса 7 – 10 г
3. Форма шариков	в) толщина 2 см.

Эталон ответа.

1. Бифштекс рубленый, филе рубленое, лангет рубленый, шницель рубленый, фрикадельки, люля – кебаб. $P = 6$
2. Наружную, боковую, обрезки, шею, пашины, покромку. $P = 6$
3. 1в, 2а, 3б. $P = 3$

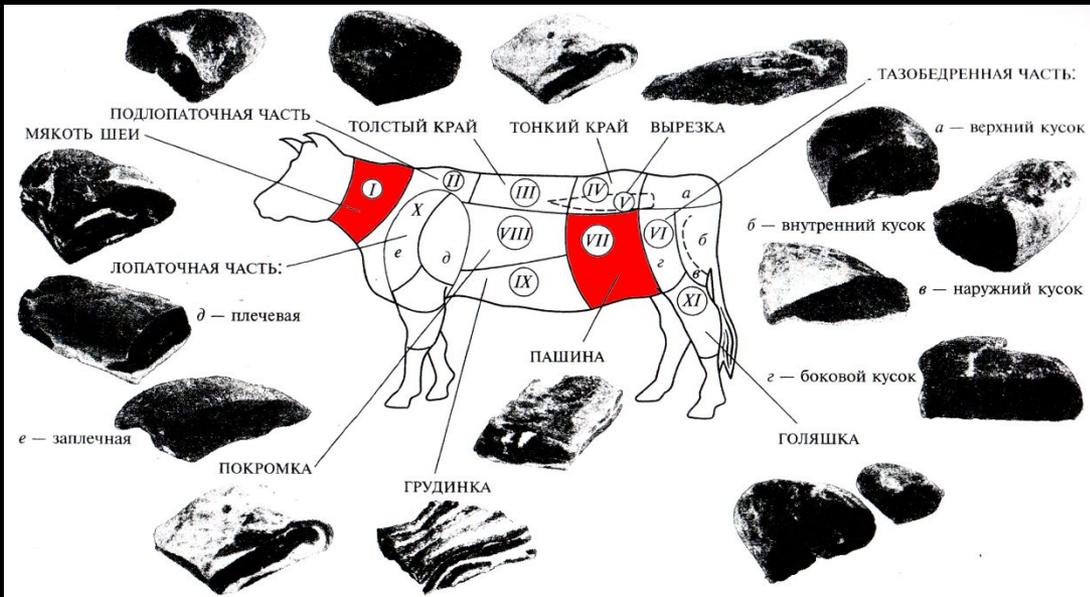


Рис. 3.4. Части говяжьей туши, получаемые при обвалке

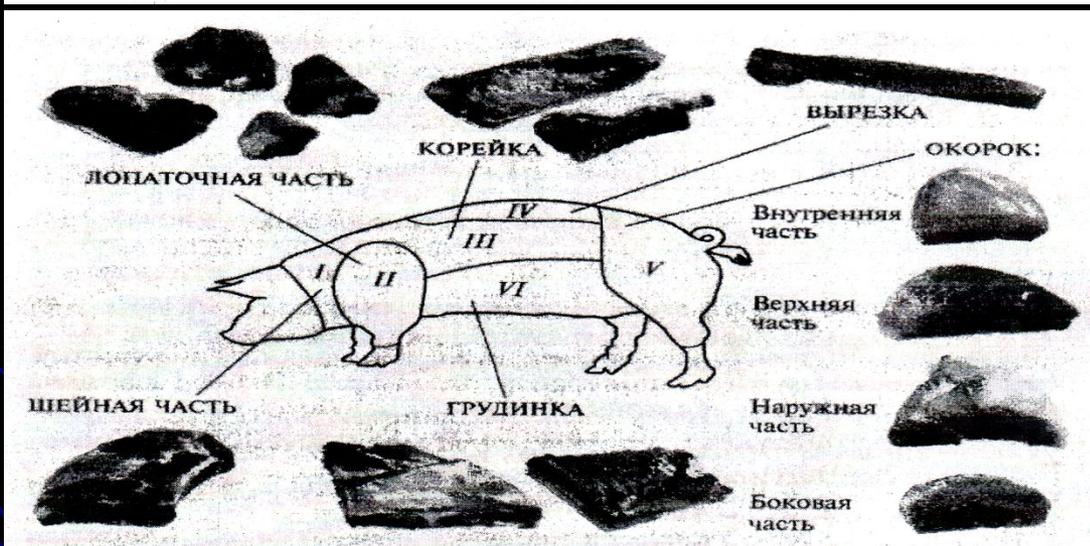


Рис. 3.16. Части мяса, получаемые при обвалке свинины

При обвалке свиной туши (рис. 3.16) получают следующие части:
 I — шейная часть; IV — вырезка;
 II — лопаточная часть; V — окорок;
 III — корейка; VI — грудинка.

Приготовление котлетной массы

Для производства котлетной массы используют говядину (шейную часть, пашины и обрезки), свинину (обрезки) и баранину (Шейную часть и обрезки)

Лучше использовать мясо животных с содержанием жира до 10%. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или нутряное сало.

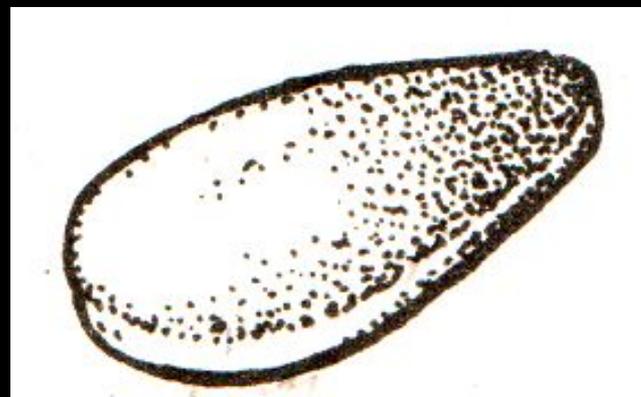
Схема приготовления котлетной массы



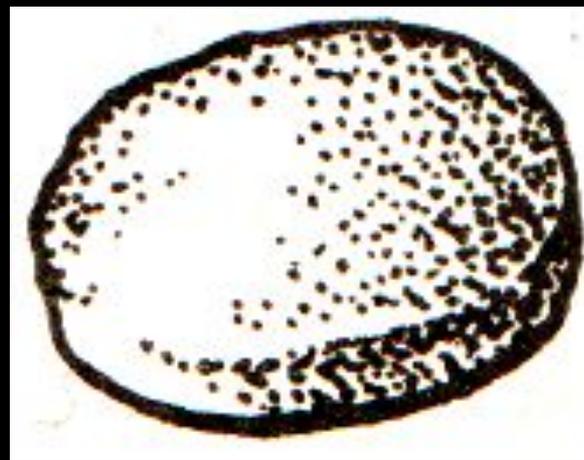
Изделия из котлетной массы



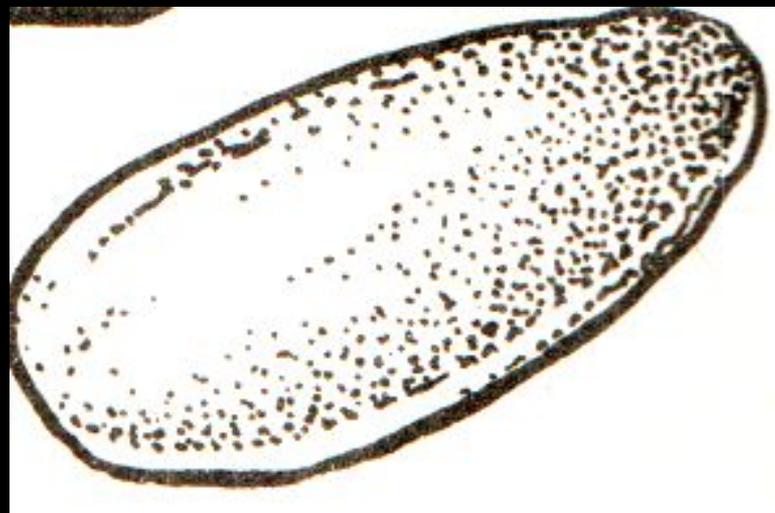
Котлеты- форма овальная, приплюснутая с одним заостренным концом, длинна 10-12 см, ширина 5см и толщина 1,5 – 2 см; панируют в сухарях.



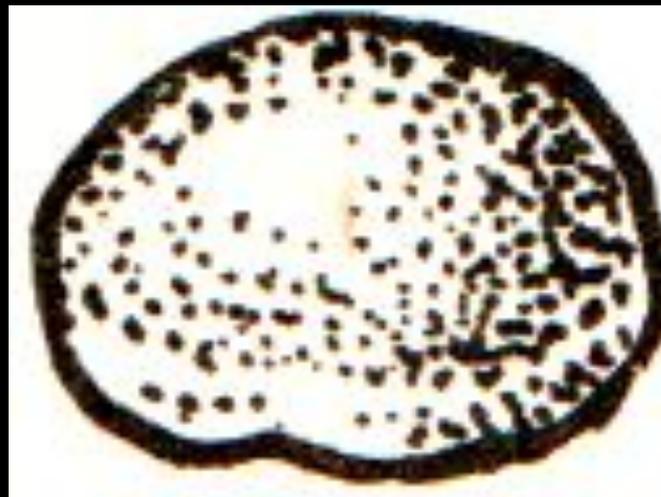
Биточки – форма круглая, приплюснутая,
диаметр – 6см, толщина 2 см, панируют
в сухарях



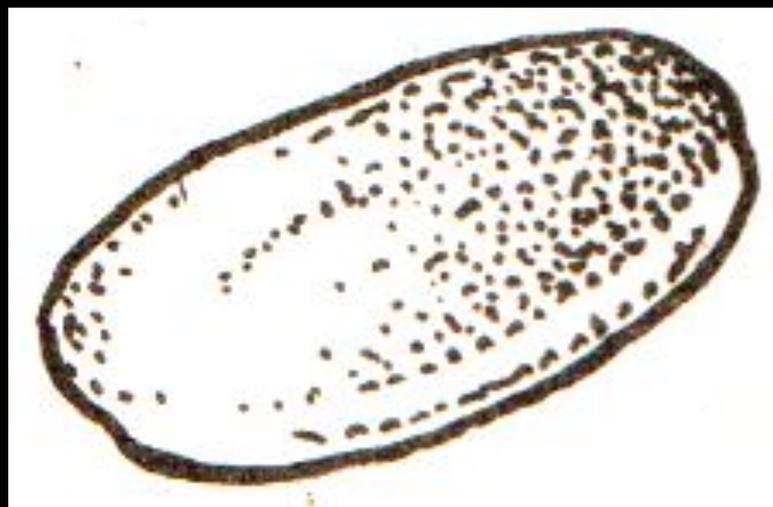
Шницель – форма овальная, плоская, толщина 0,6 – 1см, панируют в сухарях



Тефтели – форма круглая, диаметр 3 см,
добавляют пассерованный лук, панирую
в муке. Отпускают 2 шт. на
порцию.



Зразы – форма кирпичика, фаршируют,
панируют в сухарях. Отпускают
2 шт. на порцию



Рулет – форма широкого валика или батона на длину противня, укладывают вниз швом. Смазывают льезоном, посыпают сухарями. Перед выпечкой делают проколы, чтобы не было разрывов.



Полезные советы

- Панируют изделия до тех пор, пока их поверхность не перестанет впитывать в себя панировку
- После панирования изделия ложат на подпыленную мукой разделочную доску, дают полежать 3 – 5 минут и затем окончательно придают им форму.
- Для котлетной массы используют черствый белый хлеб, так как свежий придает котлетам неприятную клейкость.