



Урок 37- 38

Приготовление котлетной массы

Полуфабрикаты из неё

Разработала: мастер производственного обучения
Суслова Валентина Александровна
ПУ № 121



План урока

- Приготовление котлетной массы.
- Полуфабрикаты из котлетной массы
- Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов

ОПРЕДЕЛИТЕ ВИД ПОЛУФАБРИКАТА

приготавливают из зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев массой 1–2 кг. В нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

Ростбиф

верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, массой 1,5–2кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками. Охлажденный шпик вводят с помощью шпиговальной иглы.

Мясо шпигованное

ОПРЕДЕЛИТЕ ВИД ПОЛУФАБРИКАТА

—
нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию толщиной 2–3см, слегка отбивают.

Бифштекс

—
нарезают из толстого и тонкого краев порционные куски толщиной 1,5–2см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально–продолговатую форму

Антрекот

ОПРЕДЕЛИТЕ ВИД ПОЛУФАБРИКАТА

_____ –
нарезают из толстого и
тонкого краев, верхней и
внутренней ч.з.н. куски
толщиной 2см, отбивают
и режут на брусочки
массой 10–15г.

Поджарка

_____ –нарезают из
лопаточной и
подлопаточной частей,
покромки, грудинки
кусочки в виде кубиков
массой 20–30г по 4–5шт
на порцию

Гуляш

Для рубки лучше использовать



ГОВЯДИНА

*мякоть шеи,
пашина, обрезки*



СВИНИНА

*обрезки, которые
получаются при
разделки туш*



БАРАНИНА

*мякоть шеи,
обрезки*

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

Схема приготовления мясной котлетной массы



Замачивают хлеб в молоке или воде



Схема приготовления мясной котлетной массы



Соединяют с хлебом, перемешивают



Схема приготовления мясной котлетной массы



Массы перемешивают и хорошо выбивают

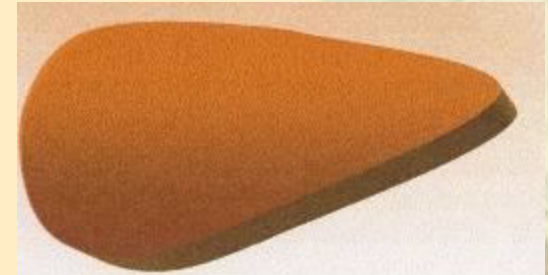


Раскладка на 1 кг мякоти мяса

250 г	хлеба
300 г	воды или молока
20 г	соли
1 г	перца

Полуфабрикаты из котлетной массы

Котлеты рубленые порционируют ,
панируют в красной панировке,
придают овально–приплюснутую форму
с одним заостренным концом
(толщиной 2–2,5см, длиной 10–12см, шириной 5см).
По 1–2шт.



Полуфабрикаты из котлетной массы



Биточки рубленые – порционируют,
панируют и придают форму
округло–приплюснутую
(толщиной 2–2,5см, диаметром 6см). По 2шт.

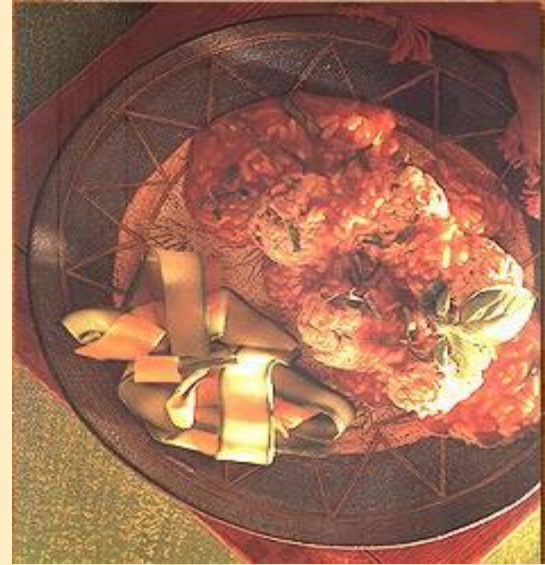
Полуфабрикаты из котлетной массы



Зразы рубленые приготавливают с меньшим содержанием хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1см, на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями. По 1–2шт.

Фарш: пассерованный репчатый лук, вареные рубленые яйца, зелень петрушки, соль, перец. Можно использовать омлет.

Полуфабрикаты из котлетной массы



Тефтели приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пасерованный лук, порционируют, формируют в виде шариков, панируют в муке. По 2–4шт.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Рулет с меньшим количеством хлеба. На смоченную марлю или салфетку выкладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см, на середину по всей длине кладут фарш (отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный лук). Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность смазывают льезоном, посыпают сухарями, делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.



Требования к качеству полуфабрикатов из рубленых масс

Форма п/ф соответствующая, на поверхности равномерная, плотно прилегающая панировка. На разрезе масса однородная, без комков и перемешанного хлеба, кусочков целого мяса. Цвет красноватый. Запах свежих продуктов. Не допускаются разорванные и ломаные края. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи и загара. Хранят при температуре не выше 6°C. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6–8°C не более 12ч.



Вопросы на закрепление

1. Чем отличается котлетная масса от натуральной?
2. Чем отличается полуфабрикат «бифштекс рубленый»?
3. Какие полуфабрикаты готовят с фаршем?
4. Какой полуфабрикат из натуральной массы не панируют и почему?
5. Что используют в качестве фарша для рулета?

Домашнее задание

**Изучить материал по учебнику Анфимовой
с.70–72 и заполнить дневник
Сделать зарисовки полуфабрикатов**

