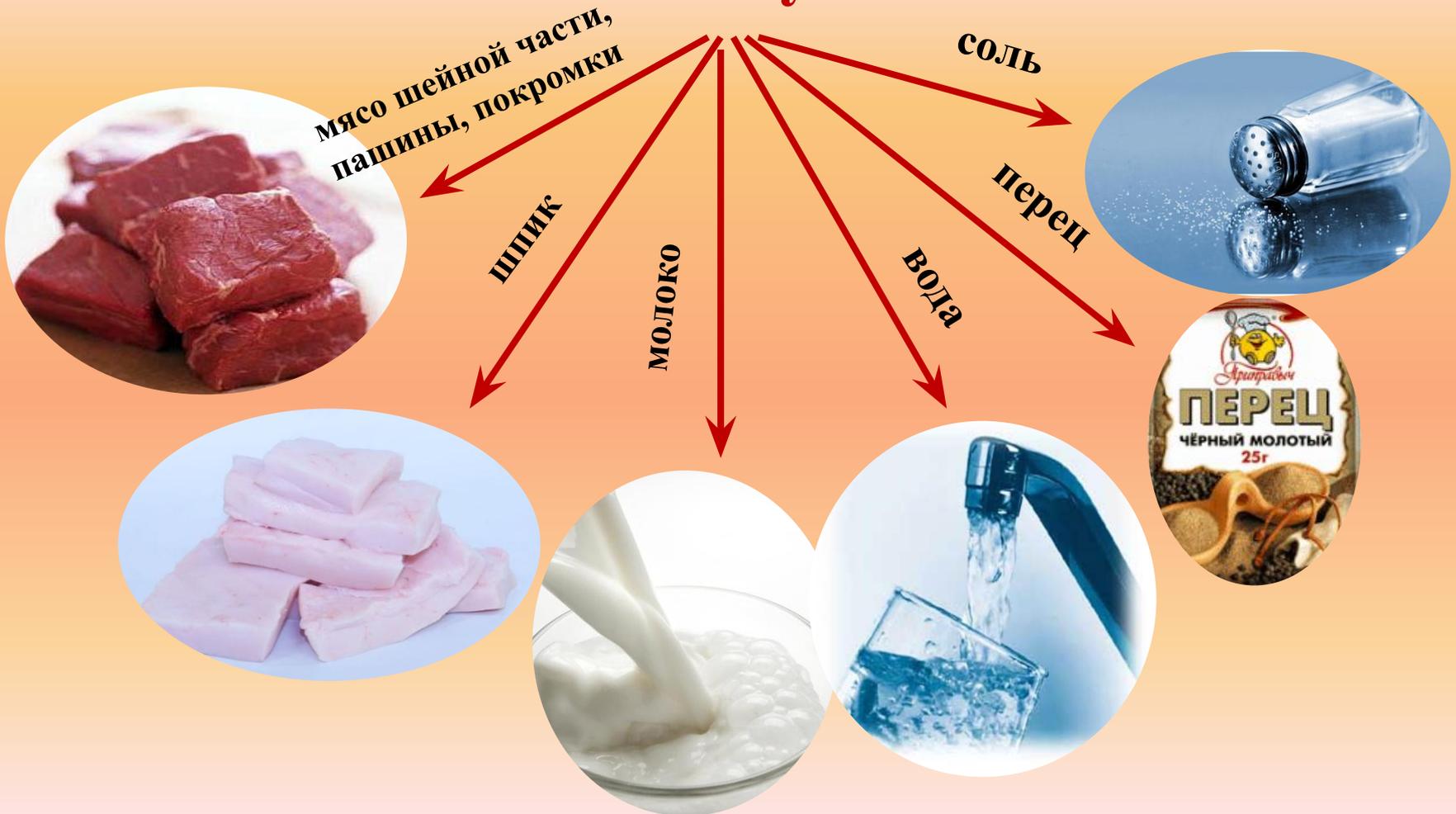




**Тема урока: Приготовление
натуральной рубленой массы и
полуфабрикатов из нее**

Для приготовления рубленой массы используют:



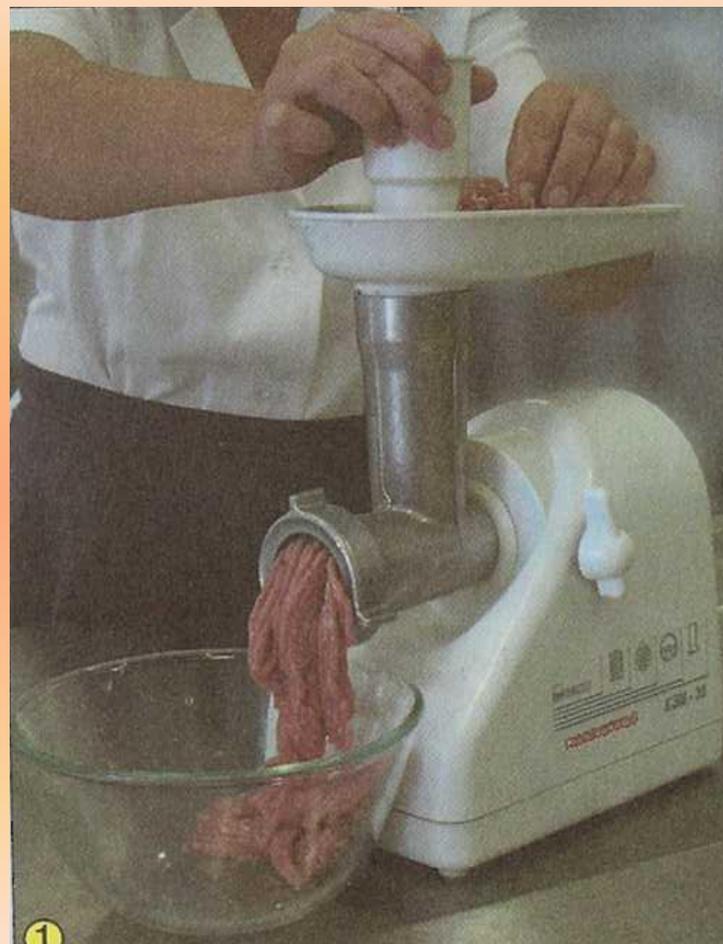
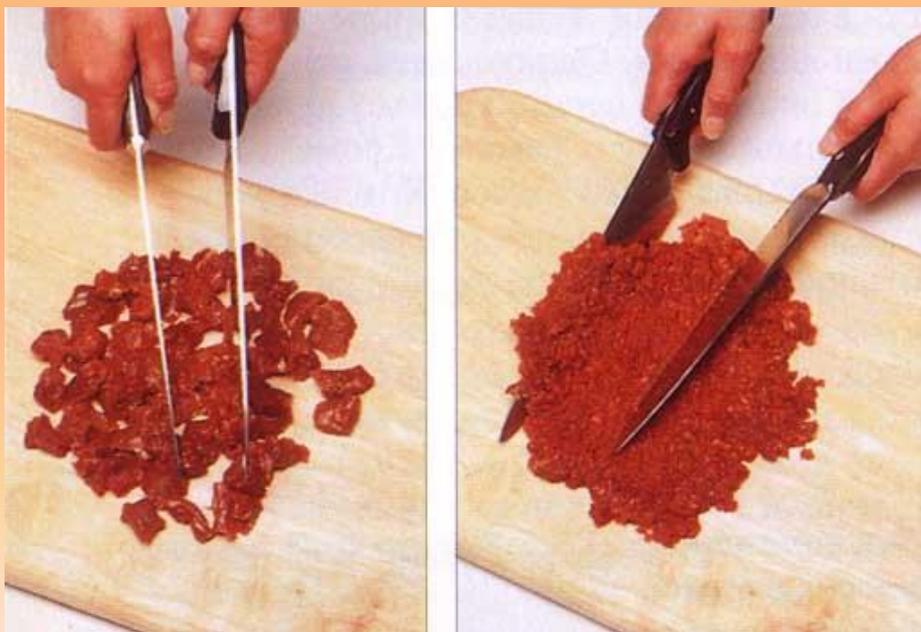
Количественные соотношения между компонентами мясной рубленой массы

- На 1 кг рубленой массы берут (масса нетто в г):**
- Мясо – 800**
- Шпик – 120**
- Вода или молоко - 70**

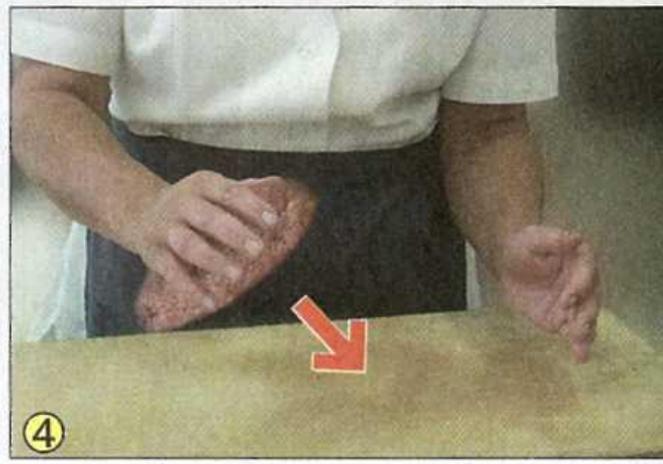
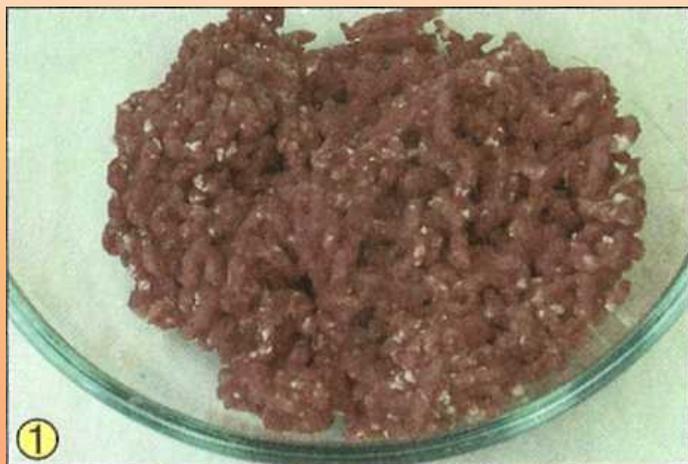
Потери при жарении изделий составляют 30%

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее

Мясо режут на мелкие кусочки и измельчают на мясорубке с крупной решеткой,



Добавляют воду, шпик (кубиками), солят, посыпают перцем, хорошо размешивают и еще раз пропускают через мясорубку, взбивают, формируют полуфабрикаты



Формование полуфабрикатов

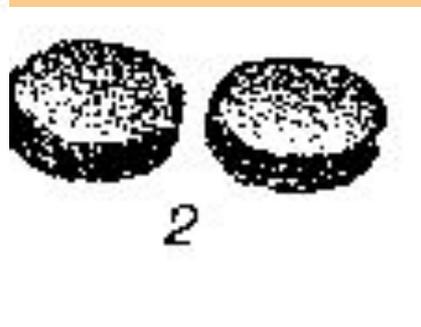


Из натуральной рубленой массы приготавливают следующие полуфабрикаты:

1. котлеты



2. бифштекс



3. шницели



4. фрикадельки



5. купаты



Бифштекс рубленый



Люля - кебаб



Котлеты полтавские



Шницель натуральный рубленый



Фрикадельки



Купаты



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. С какой целью в фарш из рубленого мяса добавляют воду?
4. Перечислите натурально – рубленые полуфабрикаты.
5. Назовите особенности рецептуры и вид панировки следующих полуфабрикатов:
 - **Бифштекс рубленый**
 - **Котлета полтавские**
 - **Шницель натуральный рубленый**
 - **Фрикадельки**
 - **Люля-кебаб**
 - **Купаты**