

Заморозка: ГОТОВИМ ВПРОК

Домашние полуфабрикаты.
Заморозка из мяса, птицы, рыбы

Проверка домашнего задания

Зелень + соус + фото

Кто заморозил и зелень и соус – ставьте +

Кто что-то одно – ставьте +-

Кто не успел – ставьте -

Бонус выпускникам 😊

Заморозка домашних полуфабрикатов

- Требуют последующего приготовления
- Сокращают время готовки
- Выгодно готовить много, с большим запасом

Мясные полуфабрикаты

- Бульон
- Фрикадельки
- Котлеты
- Тефтели
- Фарш котлетный
- Отбивные
- Пельмени (чебуреки, беляши)
- Сосиски, колбаски

Бульон

- Концентрированный (1 к 2)
- Можно с кусочками мяса, можно без
- Охлаждать в таре для упаковки



Фрикадельки



Котлетный фарш

- Мясной фарш + яйцо + овощи + приправы



Menunedeli.ru



Menunedeli.ru

Котлеты, тефтели – в виде полуфабрикатов



.... И В ГОТОВОМ ВИДЕ



Отбивные в сыром виде



.... И В ГОТОВОМ



Пельмени



Чебуреки



Приспособления для лепки пельменей, вареников, чебуреков



Сосиски, колбасы



Из рыбы

- Бульоны
- Стейки с овощами
- Филе в панировке
- Фарш котлетный



Бульоны

- Концентрированный бульон для ухи



Рыбные стейки с овощами



Рыбное филе в панировке



Фарш для рыбных котлет



... И ГОТОВЫЕ КОТЛЕТЫ



Другие полуфабрикаты

- Универсальная овощная заправка
- Овощные смеси
- Голубцы
- Смеси для творожных запеканок
- Вареники с вишней, творогом и т.д.
- Начинки для пирогов, пирожков, блинов
- Бисквитные коржи
- Смеси для компотов

Универсальная заправка

- В суп
- Во вторые блюда
- В начинки для блинов, пирогов, пирожков



ОВОЩНЫЕ СМЕСИ



Суп-конструктор 😊

Ингредиенты:

Замороженный бульон

Замороженные
фрикадельки

Замороженная овощная
смесь

Замороженная заправка

Активное время готовки – 2
минуты

Общее время готовки – 25
минут



Голубцы



Смеси для творожных запеканок

- **Ингредиенты:**
- Творог — 1 кг
- Вишня — 400 г
- Сахар — 200 г
- Яйцо — 4 шт.
- Масло сливочное — 150 г
- Крупа манная — 50 г
- Крахмал картофельный — 25 г
- Сок лимонный — 2 ст.л.
- Цедра лимона — 1 ст.л.
- Разрыхлитель теста — 10 г
- Ванильный сахар — 10 г



Вареники с ягодами



Начинки для пирожков, пирогов, блинов

Сыр сулгуни — 400 г

Соль — 1 ч.л.

Шампиньоны — 500 г

Тимьян — 0.5 ч.л.

Перец черный — по
вкусу

Грибы — 2 шт. сушен
ые



Бисквитные коржи



Смеси для компотов



Домашнее задание

1. Приготовить и заморозить универсальную заправку (базовый рецепт будет на форуме)
2. Приготовить и заморозить любое ГОТОВОЕ мясное или рыбное блюдо (котлеты, отбивные, стейки и т.д.)