

Тема урока:
Приготовление
котлетной массы из
птицы и полуфабрикатов
из нее.

- **Цель урока:**

- Выявить и зафиксировать особенности приготовления полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы.

- **Задачи:**

- Изучить алгоритм приготовления котлетной и рубленой массы.

- **Котлетная масса.** Для котлетной массы используют кур, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей и фазанов. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки, а из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец.
- Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином. Из котлетной массы птицы приготавливают котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

● Мясо молоко соль перец

Пропускают через мясорубку

↓
Смешивают, выбивают

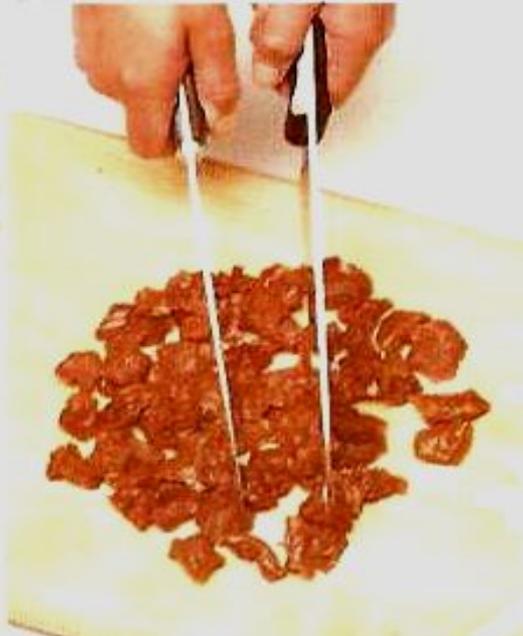
↓
Порционируют по массе

↓
Формуют полуфабрикаты



**Схема приготовления натуральной
рубленой массы**





1. Свободно держать два ножа параллельно друг другу, порубить нарезанное мелкими кубиками, и очищенное от жира и плёнок мясо.



2. Рубить попеременно опуская и поднимая лезвия, словно стуча палочками по барабану

Массу тщательно
выбить



1. Развешать
котлетную массу на
порции
2. Нанести панировку





- 3. Придать форму**
- 4. Уложить на лоток**

- Для *котлет и биточков* котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке, придают форму котлет или биточков. Если биточки приготавливают паровые, то их не панируют.



Биточки

котлеты



Фрикадельки тефтели

Шницель

- Для *котлет пожарских* котлетную массу разделявают по 3–4 шт. на порцию, панируют в фигурной панировке (мелкие кубики) и придают яйцевидно-приплюснутую форму.



- *Котлеты гатчинские* ГОТОВЯТ овалной формы, 2 шт на порцию, фаршируют густым молочным соусом с отварными рубленными грибами, панируют в белой сухарной панировке



- **Кнельная масса.** Зачищенную мякоть куриного филе или дичи пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый пшеничный хлеб без корок или слоёное тесто, перемешивают и пропускают через мясорубку. После этого растирают массу в ступке, а затем протирают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок. Во время взбивания постепенно вливают холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают.

- Для определения готовности кусочек массы кладут в воду; если он плавает на поверхности, то масса готова. Хорошо взбитая кнельная масса имеет нежную пышную консистенцию. При приготовлении кнельной массы в больших количествах используют специальные протирочные и взбивальные машины.
- Из кнельной массы приготавливают клецки, которые разделяют с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок. Кроме того, массу готовят в формочках на пару.

- **Суфле из птицы.**

- Мякоть птицы без кожи отваривают, пропускают через мясорубку 2 — 3 раза, соединяют с густым молочным соусом и желтками, вымешивают. Белки взбивают в густую пену и соединяют с отварным мясом так, чтобы пена не осела. Отсаживают из кондитерского мешка в формы, смазанные маслом. Используют для припускания.

- *Рулет* – для приготовления котлетной массы хлеба берут меньше. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см, на середину его по длине кладут фарш. 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 рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.
- **Для фарша** используют отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный репчатый лук.
- Можно соединить вареные яйца с пассерованным репчатым луком.



1. Разложить массу в виде прямоугольника толщиной 1,5- 2 см;
на середину кладут фарш



2. Массу соединяют с помощью салфетки



3. Придать форму батона и переложить швом вниз на противень, смазанный жиром

- Из пищевых субпродуктов птицы используют головки, шейки, гребешки, крылышки, ножки, сердце, желудок, кожу и обрезки, оставшиеся при приготовлении полуфабрикатов. Из отходов дичи используют только шейки, так как остальные отходы имеют горький вкус. Субпродукты птицы подвергают обработке и используют для приготовления блюд.
- *Головки* ошпаривают, ощипывают остатки перьев, отрезают гребешки, удаляют глаза, отрубают клюв и промывают. Используют для варки бульонов, приготовления студней.

- С *гребешков* снимают пленку, промывают. Используют для приготовления студня, заливных гребешков.
- *Шейки* ошпаривают, удаляют перья, затем обсушивают, натирают мукой и опаливают. Зачищают от «пеньков» и промывают. Используют для приготовления бульонов, рагу, студня.
- *Ножки* ошпаривают или опаливают, снимают с них кожицу, отрубают коготки, промывают и используют для бульона, приготовления студня.
- *Крылышки* опаливают, удаляют «пеньки» и промывают. Используют для приготовления студня, рагу, бульона.

- *Желудок* разрезают между утолщениями, выворачивают и удаляют содержимое, с внутренней стороны снимают пленку и хорошо промывают. Используют для варки бульонов, приготовления рагу.
- У *печени* осторожно отрезают желчный пузырь, промывают. Используют для приготовления паштетов, супов-пюре.
- *Сердце* разрезают вдоль, удаляют сгустки крови и промывают.

- *Котлеты панированные* должны отвечать тем же требованиям, что и котлеты натуральные. Поверхность их должна быть покрыта ровным слоем белой панировки, не допускаются увлажнение и отставание панировки.
- *Котлеты рубленые* имеют овально-приплюснутую форму, поверхность равномерно панированную, без трещин, ломаных краев, консистенцию мягкую, запах, свойственный доброкачественному мясу.

Сроки хранения

- Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6°C и хранят при температуре от 0 до 4°C . Тушки хранят не более 36 ч, панированные котлеты – до 24, потроха, суповые наборы и кости – до 18, рубленые изделия – до 12 ч.

Сроки хранения

- **Цель урока:**

- Выявить и зафиксировать особенности приготовления полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы.

- **Задачи:**

- Изучить алгоритм приготовления котлетной и рубленой массы.