

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ
К УРОКУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ : ПОВАР - КОНДИТЕР.**



**Выполнила:
мастер
производственного
обучения по
профессии :
повар, кондитер
ВПУ № 64 г. Красный
Луч Луганской обл.,
Орехова Наталья
Алексеевна**

ТЕМА УРОКА: «Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее»

Цели урока:

Обучающая :

научить учащихся технологически правильно готовить котлетную массу и полуфабрикаты из неё; организовывать свое рабочее место.

Воспитательная:

воспитывать у учащихся самостоятельность, профессионализм, чувство ответственности и взаимовыручки, бережное отношение к оборудованию, инструменту, инвентарю. экономное использование сырья, электроэнергии, воды.

Развивающая : развивать навыки выполнения приемов по

приготовлению котлетной массы и полуфабрикатов из неё, умения организовывать свою работу и прививать любовь к выбранной профессии.

ТЕСТЫ

- **1. Какие ткани мяса в своём составе имеет большая часть осеина?**
- а) костная;
- б) жировая;
- в) мышечная.
- **2. говядина 1 категории имеет клеймо**
- а) круглое фиолетовое;
- б) квадратное фиолетовое;
- в) красное треугольное.
- **3. Охлажденным называют мясо , которое имеет температуру в толще мышц.**
- а) від 0 до +4С;
- б) від -1 до 0С;
- в) від +5 до +8С.
- **4. При медленной дефростации t составляет от 0 до 6 – 8 С.**
- а) 85- 90%;
- а) 70-75%;
- в) 90 – 95%
- **5. Для обвалки мяса используют ножи**
- а) большой и малый поварской тройки;
- б) средний;
- в) мусат.

6. Линия раздела передней и задней четвертины говядины проходит между:

- а) 13 – 14 ребром;
- б) 7 – 8 ребром;
- в) 3 – 4 ребром.

7. При обвалке говядины 1 категории кости и сухожилия составляет:

- а) 25,4 %
- б) 40%;
- в) 18%.

8. Толстый и тонкий края говядины используют:

- а) для жарки;
- б) для варки;
- в) тушения.

9. Чтобы избежать потери влаги при жарке полуфабрикатов:

- а) отбивание;
- б) маринование
- в) панирование

10. Длина ребра корейки свинины не должна превышать:

- а) 5 см;
- б) 15 см;
- в) 8 см.

Структура урока:

Виды мяса которые используют для приготовления котлетной массы.

Понятие котлетной массы.

Приготовление котлетной массы.

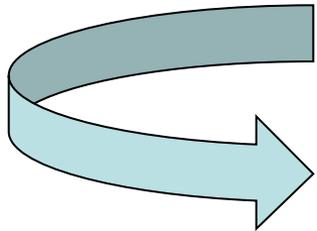
Норма продуктов для котлетной массы.

Полуфабрикаты из котлетной массы.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.



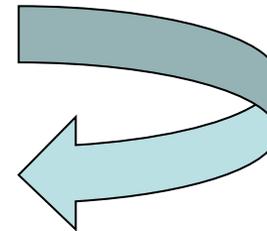
Мясная рубленая масса:



**Натуральная
(без
наполнителей)**



***Полуфабрикаты
не панируют***



**Котлетная
(с
наполнителями)**



***Полуфабрикаты
панируют***

Для приготовления мясной рубленой массы используют:



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.*

Понятие котлетной массы

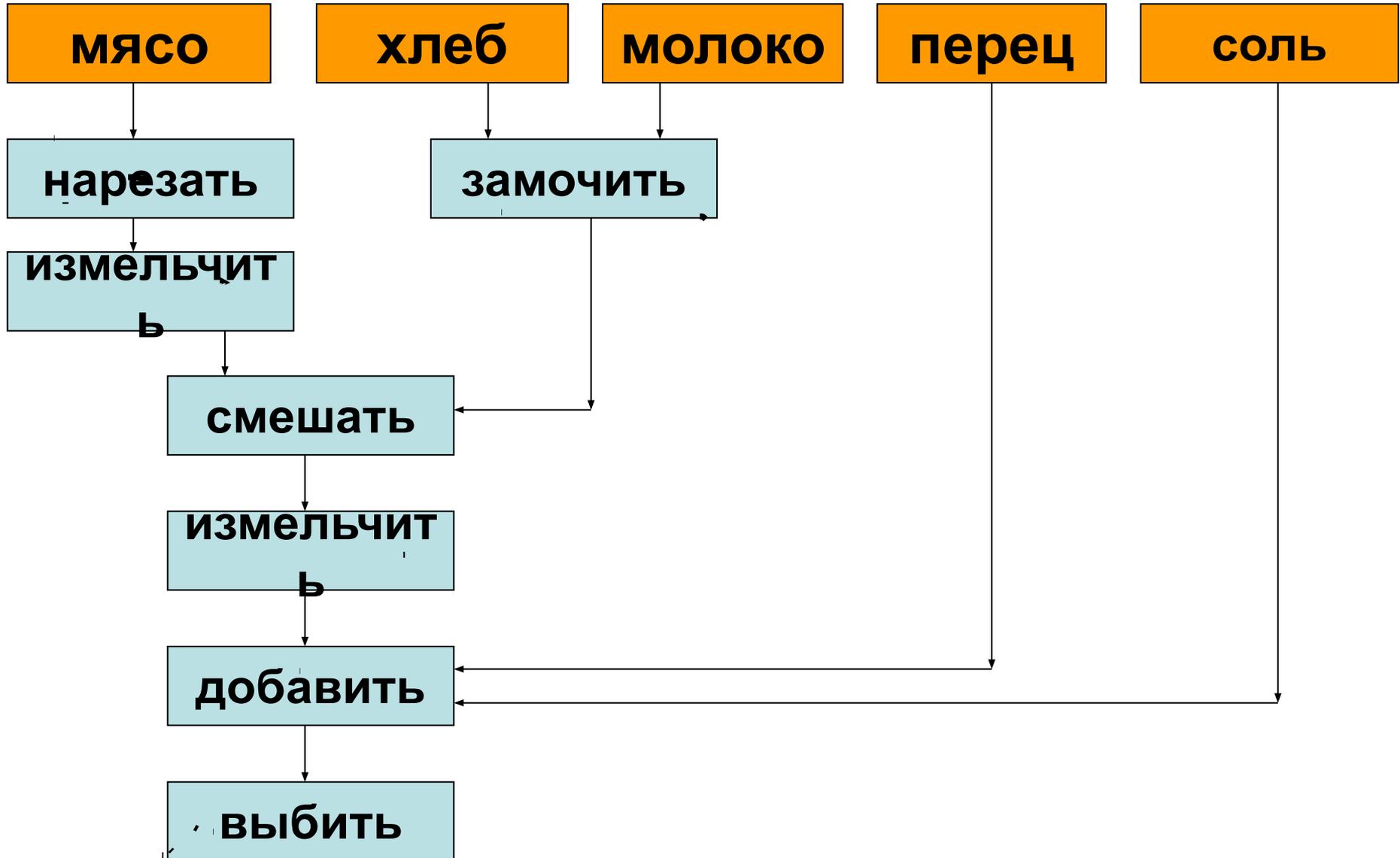
- ***Котлетная масса*** – это натурально рубленая масса в состав которой входит заранее замоченый черствый хлеб 1 сорта, в молоке или воде.



Норма продуктов на 1 кг мякоти мяса

250 г	хлеба
300 г	ВОДЫ ИЛИ МОЛОКА
20 г	соли
1 г	перца

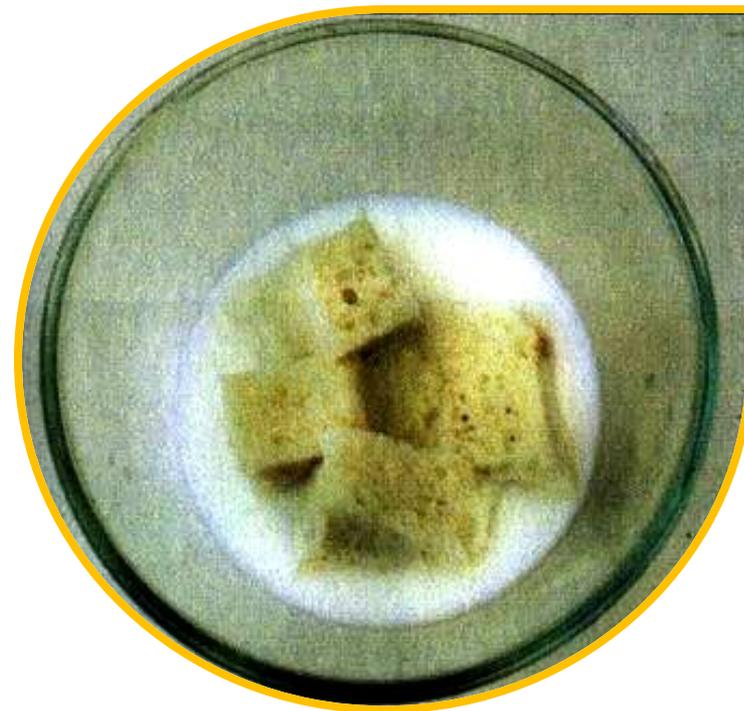
Технологическая схема приготовления котлетной рубленой массы



Приготовление котлетной массы из мяса

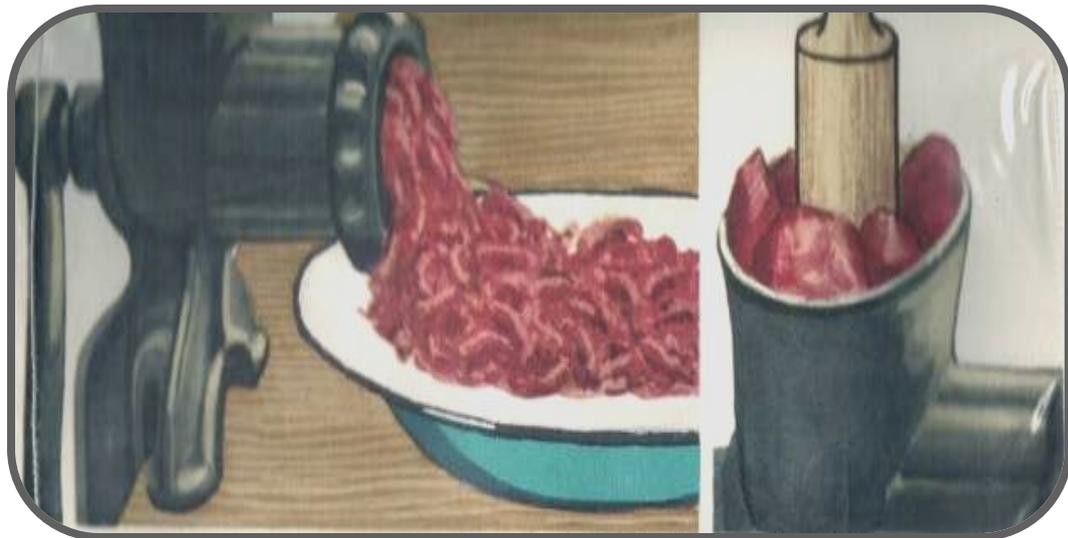


Нарезают мясо

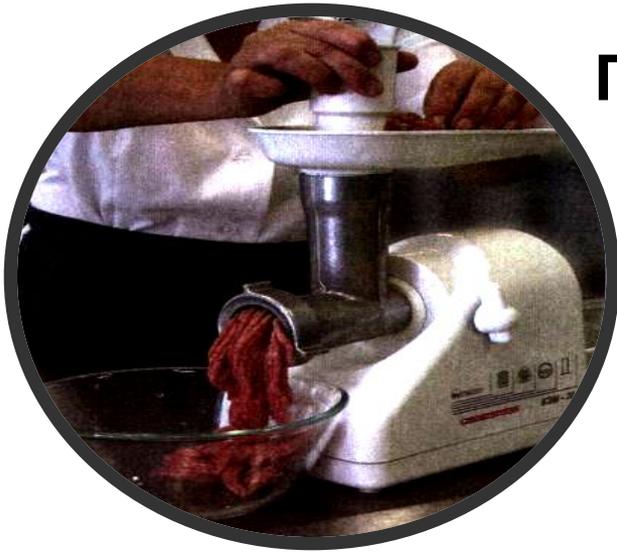


Замачивают хлеб в молоке или воде

**Мясо пропускают
через мясорубку**

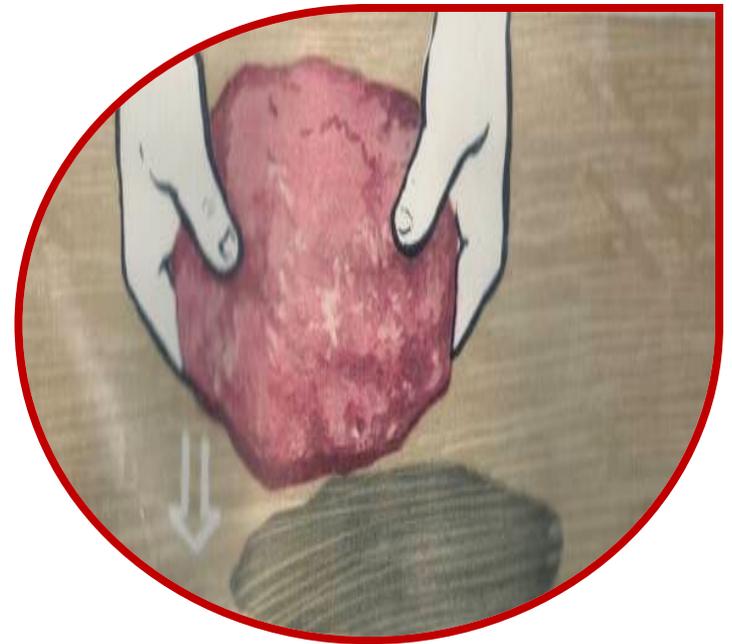


**Хлеб отжимают и
добавляют в
рубленную массу**



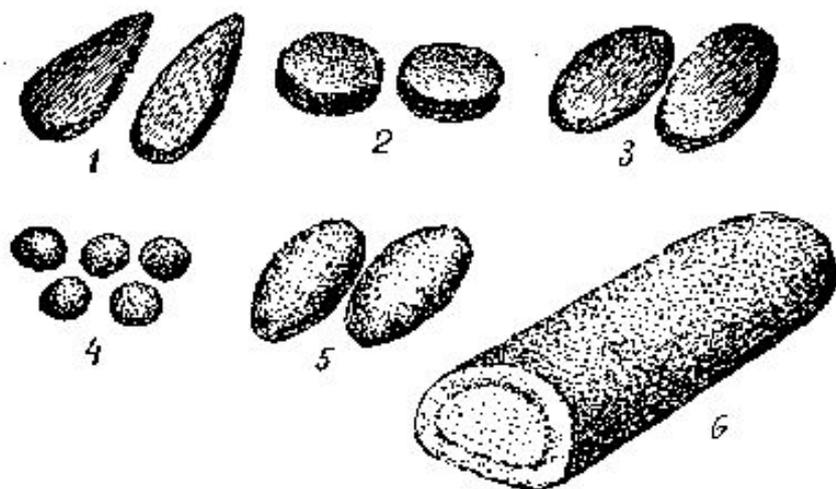
Пропускают еще раз через мясорубку

Добавляют соль, перец



Массу перемешивают и выбивают

Полуфабрикаты из котлетной массы



Полуфабрикаты из котлетной массы

Котлеты 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. Вес полуфабриката без панировки 57 г и 5 г панировка



Полуфабрикаты из котлетной массы



Биточки – порционируют,

панируют и придают форму
округло–приплюснутую

(толщиной 2–2,5см, диаметром 6см). По 2шт.

Вес полуфабриката без
панировки 57 г и 5 г панировка

Полуфабрикаты из котлетной массы

Шницель порционируют,
панируют и придают
овально – приплюснутую форму
(толщиною 1 см,
длиною 11 см). По 1шт на
порцию.



Полуфабрикаты из котлетной массы



Зразы 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. Вес полуфабриката 82 г с панировкой.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Рулет с меньшим количеством хлеба. На смоченную марлю или салфетку выкладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2см, 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.



Полуфабрикаты из котлетной массы



Тефтели приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пасерованный лук, порционируют, формуют в виде шариков, панируют в муке. По 2–4шт. Выход: вес п/ф 67г без панировки и 4 г панировка.

Приемы тепловой обработки

Жарка

Основным способом

Во фритюре

В жарочном шкафу

На открытом огне

Требования к качеству полуфабрикатов из рубленных масс

Форма п/ф соответствующая, на поверхности равномерная, плотно прилегающая панировка. На разрезе масса однородная, без комков из неперемешанного хлеба, кусочков целого мяса. Цвет красноватый. Запах свежих продуктов. Не допускаются разорванные и ломаные края. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи.

Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой и хранят при температуре 6–8°С не более 12ч.

Вопросы на закрепление

1. Какие части мяса туши используют для приготовления котлетной массы?
2. Дать определение котлетной массы?
3. Почему в котлетную массу добавляют хлеб?
4. Норма продуктов для приготовления котлетной массы?
5. Схема приготовления котлетной массы.
6. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?
7. Чем отличается приготовление полуфабриката котлета от полуфабриката зразы?
8. Какую панировку используют для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы?
9. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов?