

# Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.

Приготовление котлетной массы и  
полуфабрикатов из нее.



## План урока:

**Приготовление котлетной массы.**

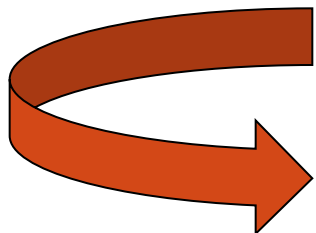
**Полуфабрикаты из котлетной массы**

**Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов**

# Для приготовления мясной рубленой массы используют:

		
<b>ГОВЯДИНА</b>	<b>СВИНИНА</b>	<b>БАРАНИНА</b>
<i>мякоть шеи, пашина, обрезки</i>	<i>обрезки, которые получаются при разделки туш</i>	<i>мякоть шеи, обрезки</i>
<p><i>Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10 % . Если мясо нежирное, то добавляют шпиг или нутряное сало.</i></p>		

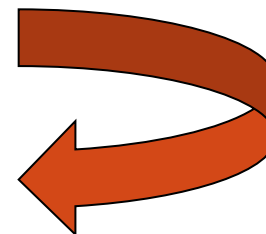
# Мясная рубленая масса:



**Натуральная  
(без  
наполнителей)**



**Полуфабрикаты  
не панируют**



**Котлетная  
(с  
наполнителями)**



**Полуфабрикаты  
панируют**

Для приготовления котлетной массы используют: говядину — мякоть шеи, пашины и обрезки, свинину — обрезки, которые получаются при разделке туш, и реже баранину — мякоть шеи, обрезки. Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо нежирное, то Добавляют шпик или натуральное сало (5-10%).

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной, изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеба пшеничного — 250, воды или молока — 300, соли — 20, перца молотого — 1. Из котлетной массы получают следующие полуфабрикаты.

# Технологическая схема приготовления котлетной массы из мяса



**Нарезают мясо**

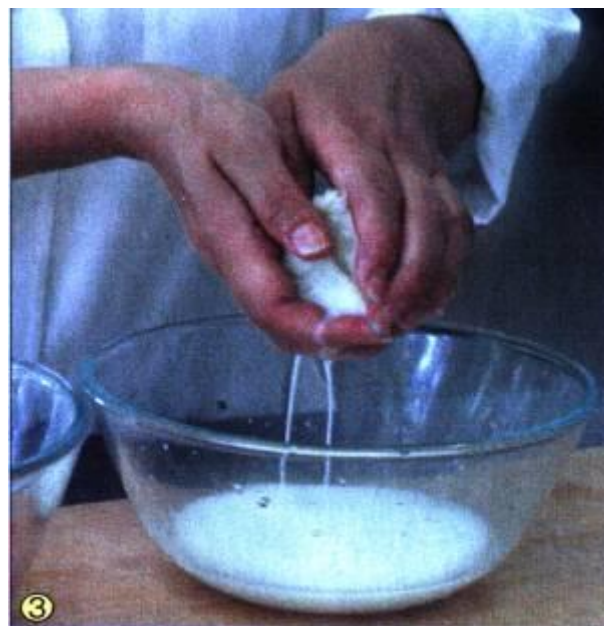
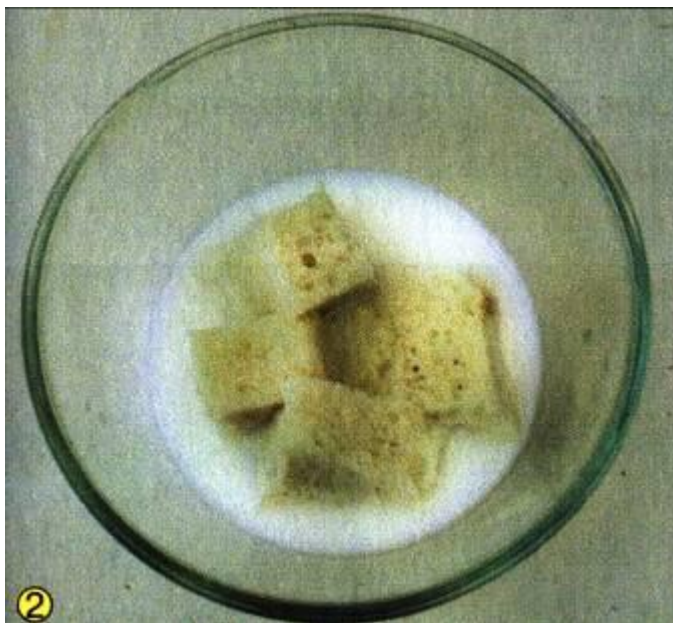


**Замачивают хлеб в молоке или воде**





**Мясо пропускают**



**Подготовка хлеба для котлетной массы**





**Добавляют соль, перец**



**Массу перемешивают и выбивают**

# Приготовление панировки

**Просеять размолотые сухари, муку**



# Организация рабочего места

1. Взять соответствующий кухонный инвентарь, инструменты и посуду. Подобрать оборудование.
2. Проверить санитарное состояние оборудования. Проверить его техническое состояние.
3. Разместить инвентарь, инструменты и посуду на рабочем месте. Организовать рабочее место.





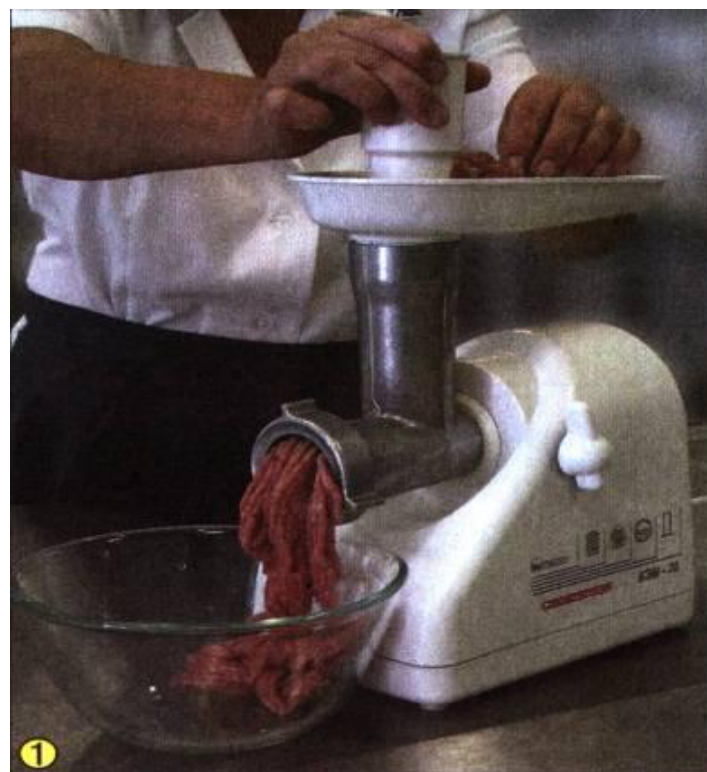
# Подготовка мясорубки для измельчения мяса

1. Проверить комплектность мясорубки. Проверить санитарное состояние оборудования
2. Собрать мясорубку
3. Проверить на холостом ходу



# Измельчение мяса на мясорубке

1. Поставить лоток к разгрузочному окну мясорубки. Включить мясорубку.
2. Нарезанное сырьё положить в загрузочную воронку, проталкивать пестиком.



# Приготовление полуфабрикатов





# Полуфабрикаты из мясной котлетной массы

## Котлеты

**Говядина или свинина или баранина 56гр.**

**Хлеб пшеничный 14гр.**

**Молоко или вода 17гр.**

**Сухари 8гр.**

форма овально-приплюснутая с заостренным концом.

Панировка – сухари. 1-2 штуки на порцию. Использование – для жарки. Масса п.ф. 93гр.



# Полуфабрикаты из мясной котлетной массы

## Биточки

**Говядина или свинина или  
баранина 56гр.**

**Хлеб пшеничный 14гр.**

**Молоко или вода 17гр.**

**Сухари 8гр.**

Форма округло –  
приплюснутая, до 6 см в  
диаметре и 2 см  
толщиной. Панировка – сухари  
или белая панировка.

1-2 шт. на порцию. Масса п.ф.  
93гр.



# Полуфабрикаты из мясной котлетной массы

## Тефтели

**Говядина или свинина или баранина 76гр.**

**Хлеб пшеничный 16гр.**

**Молоко или вода 24гр.**

**Лук репчатый 24гр.**

**Жир животный топленый пищевой 4гр.**

**Масса пассированного лука 12гр.**

**Мука пшеничная 8гр.**

Форма в виде шариков, диаметром 3 см по 3-4 шт. на порцию.

В массе пассированный репчатый лук. Панировка – мука.

Использование – для тушения и запекания. Масса п.ф. 135гр



# Полуфабрикаты из мясной котлетной массы

## Шницель

**Говядина или свинина или баранина  
56гр.**

**Хлеб пшеничный 14гр.**

**Молоко или вода 17гр.**

**Сухари 8гр.**

Котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1см. Используют по 1шт на порцию.

**Масса п.ф. 93гр**



# Требования к качеству готовых блюд из рубленого мяса.

**Внешний вид:** поверхность изделий ровная без трещин и разрывов. Плотно прилегающая панировка.

**Консистенция:** однородная, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Изделия сочные, мягкие.

**Цвет:** серый

**Запах:** свежих продуктов.

**Вкус:** не допускается наличие признаков порчи и загара.

# Хранение

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.





## Кулинарные секреты

- При формовке изделий надо следить чтобы не было избытка панировки, а в изделиях не было трещин, куда бы она не попала.
- Готовность изделий из рубленой массы можно определить на глаз. Если их поверхность покрывается мелкими кипящими пузырьками, изделия готовы.