

Презентация к уроку по темам

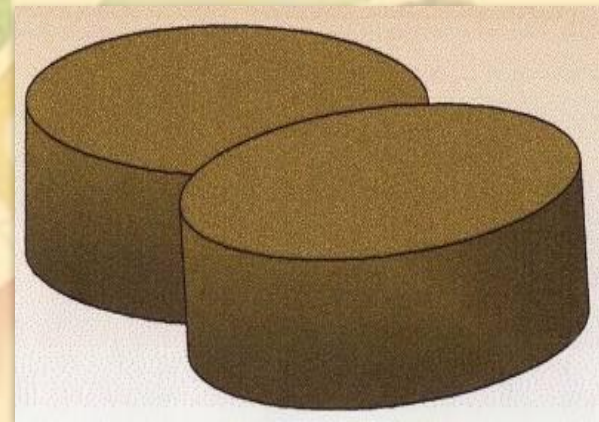
- Туп.01.14 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
- Туп.01.15 Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.



профессионального модуля ПМ. 01
профессии «ПОВАР, КОНДИТЕР»

План урока

- Приготовление котлетной массы.
- Полуфабрикаты из котлетной массы.
- Полуфабрикаты из рубленой массы.
- Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.



Для приготовления котлетной и рубленой массы лучше использовать:



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.*

Схема приготовления мясной котлетной массы

1. Нарезают мясо на куски примерно по 100г.

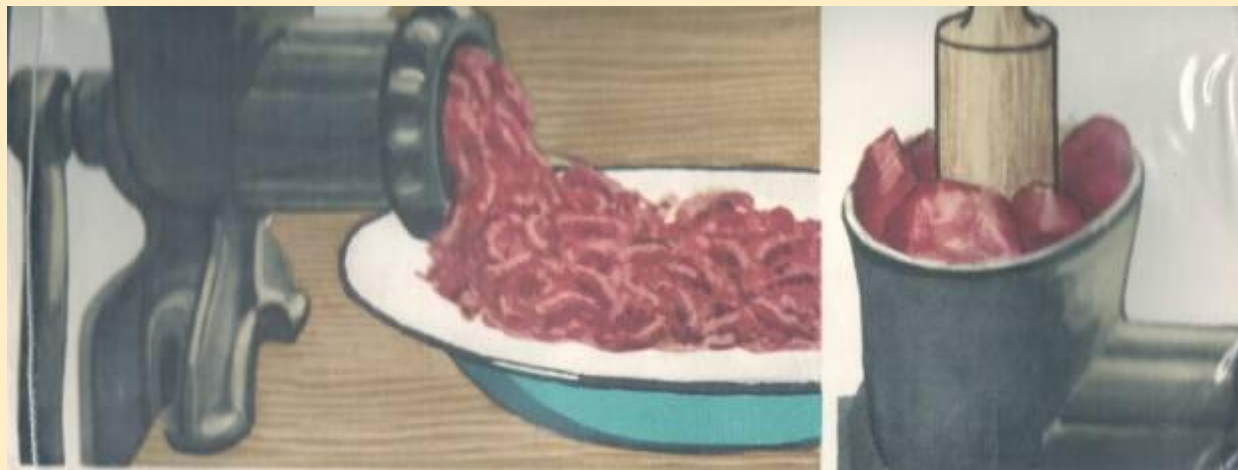


2. Замачивают черствый пшеничный хлеб в молоке или воде



Схема приготовления мясной котлетной массы

3. Мясо измельчают первый раз на мясорубке.



4. Полученную массу соединяют с хлебом, перемешивают

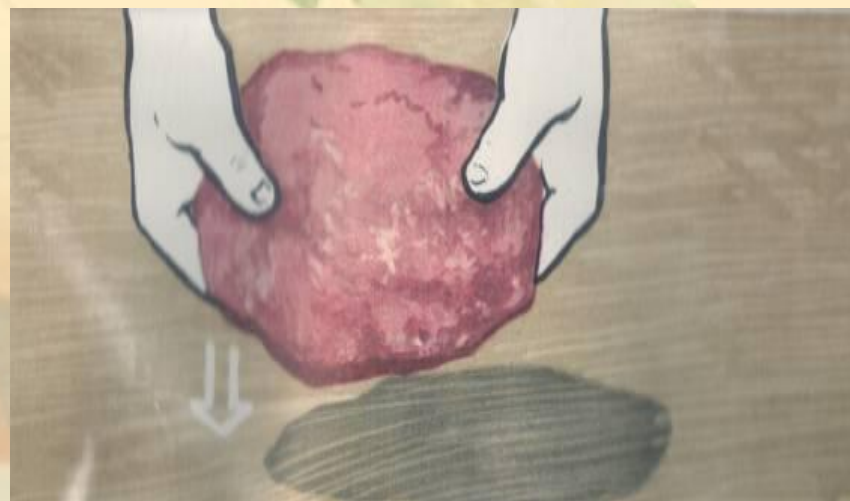


Схема приготовления мясной котлетной массы

5. Массу измельчают второй раз на мясорубке.



6. Добавляют соль, перец 7. Фарш вымешивают и хорошо выбивают

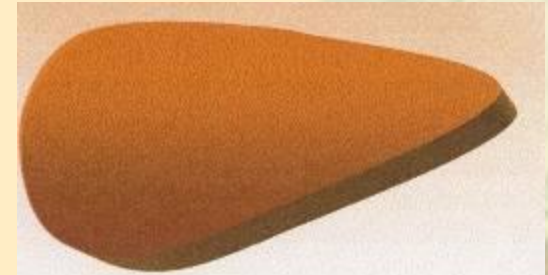


Рецептура на 1 кг готового фарша.

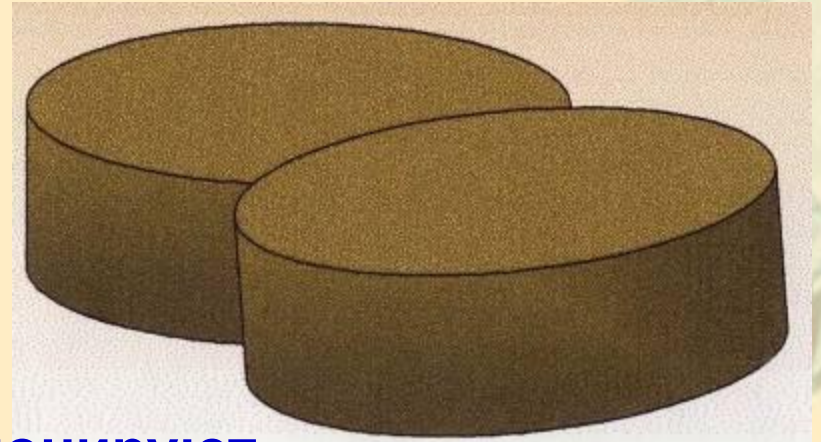
1000 г	мякоть говядины или свинины
250 г	хлеб пшеничный
300 г	вода или молоко
20 г	соль
1 г	перец

Полуфабрикаты из котлетной массы

Котлеты рубленые 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.



Полуфабрикаты из котлетной массы



Биточки рубленые – порционируют,
панируют и придают форму
круглую–приплюснутую
(толщиной 2–2,5см, диаметром 6см). По 2шт.

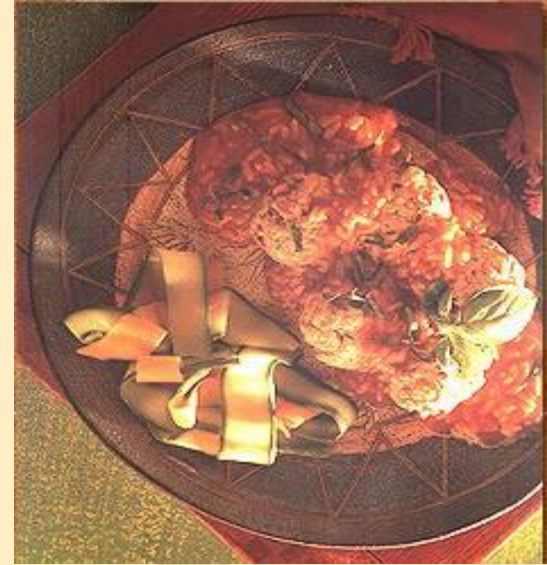
Полуфабрикаты из котлетной массы



Зразы рубленые приготавливают с меньшим содержанием хлеба, порционируют, фаршу придают форму лепёшки толщиной 1см, на середину кладут начинку, края лепёшки соединяют, панируют в сухарях и формуют в виде кирпичика с овальными краями. По 1–2шт.

Начинка: пассерованный репчатый лук, вареные рубленые яйца, зелень петрушки, соль, перец. Можно использовать омлет, грибы .

Полуфабрикаты из котлетной массы



Тефтели приготавливают с меньшим количеством хлеба, в фарш добавляют пасерованный лук, нарезанный крошкой, порционируют, формуют в виде шариков, панируют в муке. На порцию по 2–4шт.

Полуфабрикаты из котлетной массы

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



Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы

Форма п/ф соответствующая своему наименованию, на поверхности имеется плотно прилегающая панировка. На разрезе полуфабриката масса однородная, без комков неизмельчённого хлеба и кусочков мяса. Цвет красноватый. Запах свежего мяса.

У полуфабрикатов не допускаются разорванные и ломаные края. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи и загара.

Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на лоток, посыпанный панировкой, и хранят при температуре +5С°+7С° не более 12ч.



Вопросы на закрепление

1. Чем отличается котлетная масса от натуральной?
2. Чем отличается полуфабрикат «бифштекс рубленый»?
3. Какие полуфабрикаты готовят с фаршем?
4. Какой полуфабрикат из натуральной массы не панируют и почему?
5. Что используют в качестве фарша для рулета?

Домашнее задание

1. Приготовить котлетную и изделие из неё.
2. Приготовить рубленую массу и изделие из неё.
3. Ответить на вопросы из Слайда №14.

