



«Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее»

Разработала мастер производственного обучения Фаткулина И.Р.



Высказывания о еде знаменитого писателя

А С Пушкин.

«О, царство кухни!

КТО не восхвалял

Твой синий чад над жарящимся мясом,

Твой легкий пар над супом золотым!»

« На досуге отобедай у Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.»

Цели урока

Обучающая: изучить характеристику изделий из котлетной массы, технологию приготовления и требование к качеству;

Развивающая: привить навыки самостоятельной работы в приготовлении котлетной массы, формовке полуфабрикатов из котлетной массы, навыков тепловой обработке полуфабрикатов.

Воспитательная: воспитывать эстетический вкус по оформлению готовых блюд, чувство товарищества, чувство ответственности за проделанную работу, аккуратности при выполнении операции.



План урока:

Приготовление котлетной массы.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов

Для приготовления мясной рубленой массы используют:



ГОВЯДИНА

*мякоть шеи,
пашина, обрезки*



СВИНИНА

*обрезки, которые
получаются при
разделки туш*

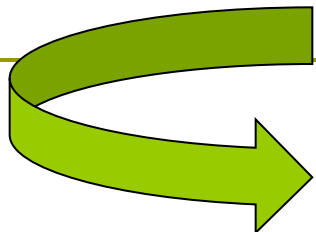


БАРАНИНА

*мякоть шеи,
обрезки*

*Лучше использовать мясо упитанных животных
с содержанием жира до 10% .
Если мясо нежирное, то добавляют шпиг или нутряное сало.*

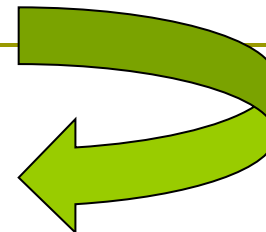
Мясная рубленая масса:



**Натуральная
(без
наполнителей)**



**Полуфабрикаты
не панируют**



**Котлетная
(с
наполнителями)**



**Полуфабрикаты
панируют**

1. Какой технологический процесс характеризуют перечисленные глаголы?

*нарезать, измельчить, замочить,
соединить, перемешать, посолить,
поперчить, выбить*

Приготовление котлетной массы

2. Уберите глагол, лишний для технологического процесса приготовления котлетной массы.

нарезать, измельчить, замочить, соединить, перемешать, посолить, поперчить, выбить, отварить.

Отварить

3. Найдите недостающий для
технологического процесса глагол.

*нарезать, измельчить, замочить,
соединить, перемешать, посолить,
выбить*

Поперчить

4. Расположите глаголы в

последовательности технологического процесса приготовления котлетной массы.

*Измельчить, нарезать, соединить,
замочить, выбить, посолить,
перемешать, поперчить.*

*(нарезать, измельчить, замочить,
соединить, перемешать, посолить,
поперчить, выбить).*

5. Какой тепловой обработке
подвергаются п/ф из котлетной
массы?

Жарка во фритюре, отваривание,
жарка, запекание, тушение.

(жарка, тушение, запекание).

6. Из перечисленных способов тепловой обработки назовите основной.

Запекание, тушение, отваривание, жарка.

Жарка

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



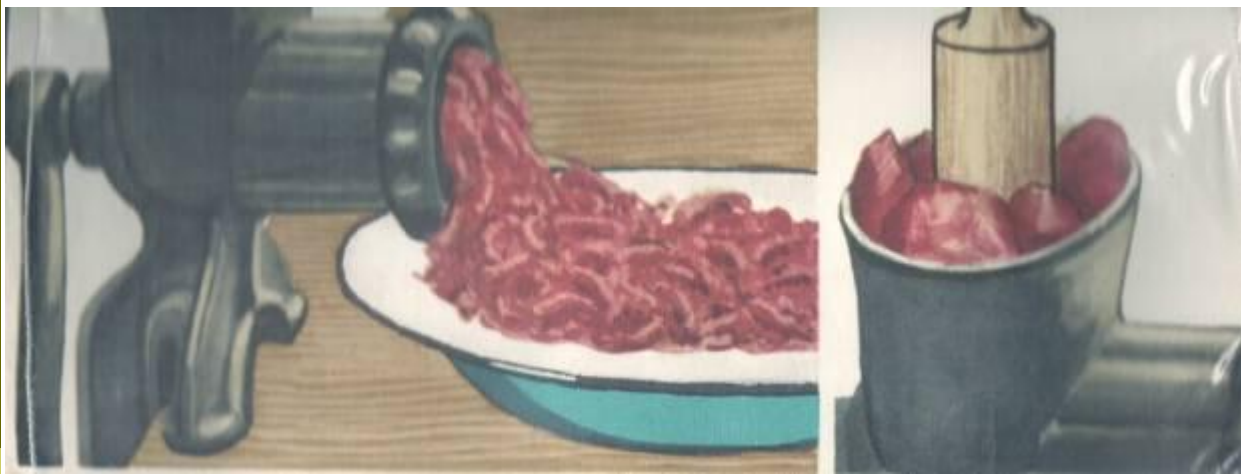
Технологическая схема приготовления котлетной массы из мяса



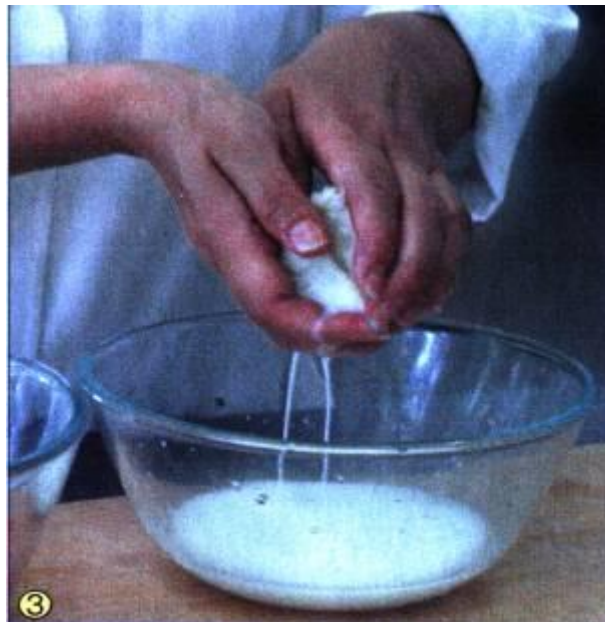
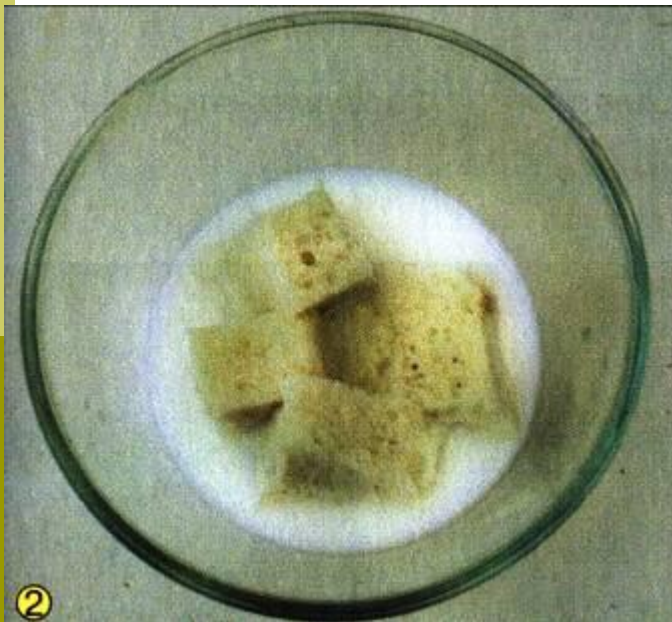
Нарезают мясо



Замачивают хлеб в молоке или воде



Мясо пропускают



Подготовка хлеба для котлетной массы



Добавляют соль, перец



Массу перемешивают и выбивают

Приемы тепловой обработки

Жарка

Основным способом

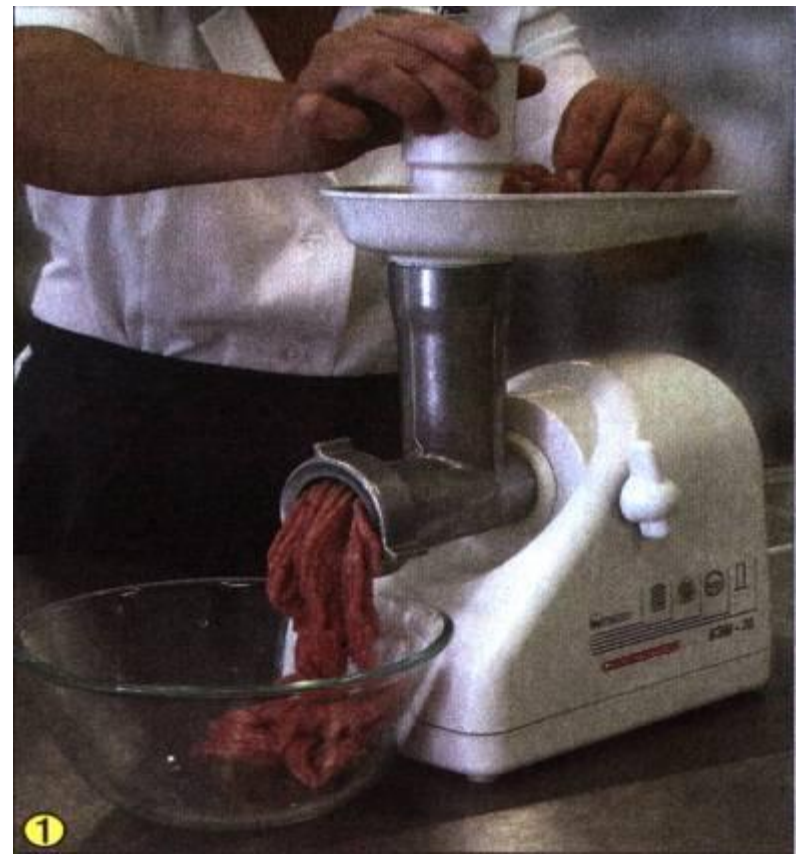
Во фритюре

В жарочном шкафу

На открытом огне

Измельчение мяса на мясорубке

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



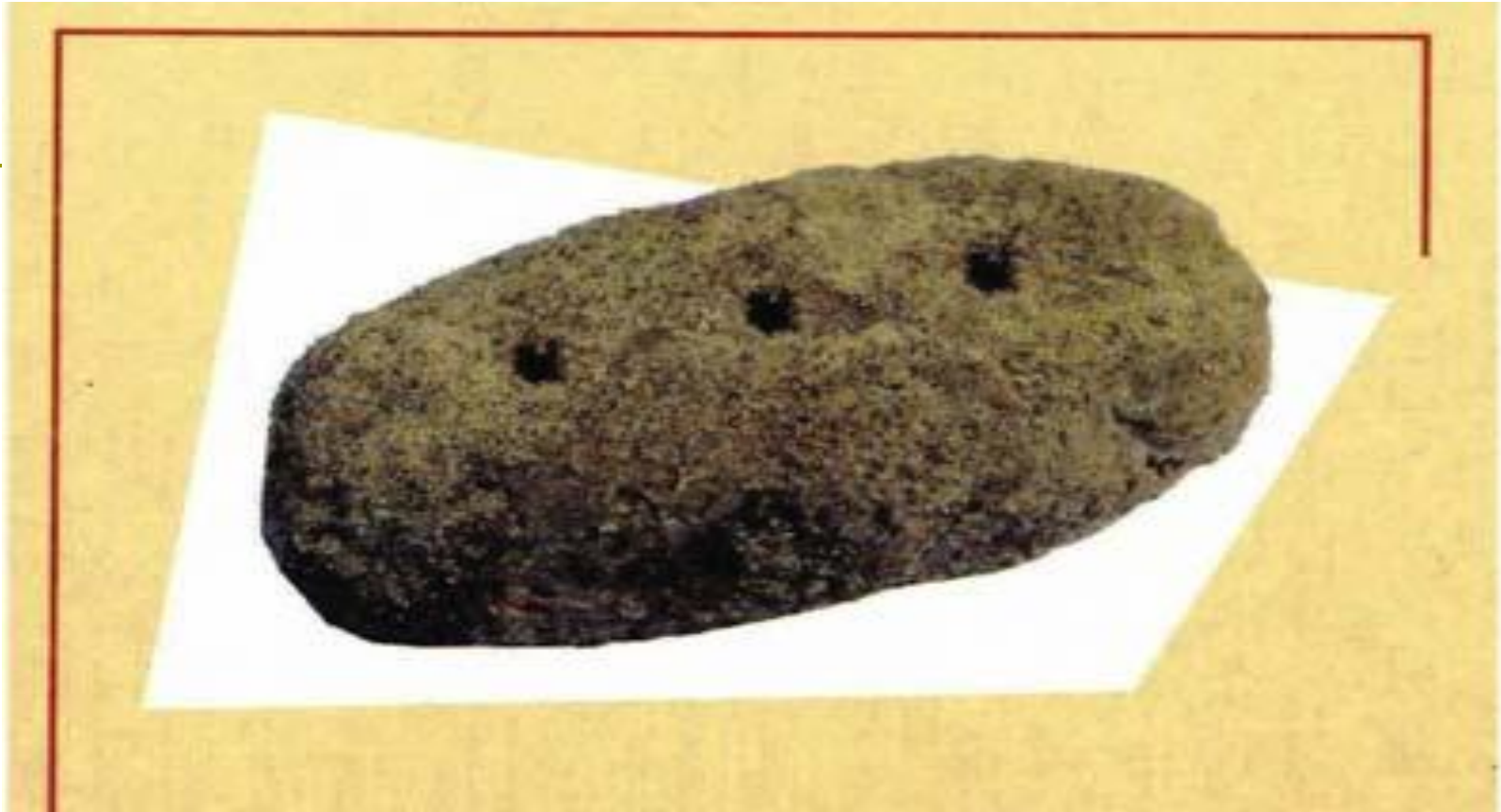


**Форма овально-приплюснутая с заостренным концом.
Панировка – сухари. 1-2 штуки на порцию.
Использование – для жарки**



Форма округло-приплюснутая, до 6 см в диаметре и 2 см толщиной панируют в сухарях и в белой панировке
Отпускают по 1-2 шт на порцию

РУЛЕТ



**Форма батона с фаршем,
внутри фарш – жаренные грибы, пассированный лук,
яйца или отварные макароны.**



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.

Укладывание полуфабриката на лотки



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: золотисто-коричневый

Запах: жаренного мяса.

Вкус: не допускается наличие признаков горечи и нагара.

Хранение полуфабрикатов

**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, от избытка лишней жидкости.
- Готовность изделий из рубленой массы можно определить на глаз. Если их поверхность покрывается мелкими кипящими пузырьками, изделия готовы.