



Приготування страв з котлетної маси м'яса та напівфабрикатів з неї

Підготувала майстер
виробничого навчання
ЧЕГОДАР Т.А.



Висловлювання про їжу знаменитого поета

А С Пушкін.

«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.»

Тема уроку:

Приготування страв з
котлетної маси м'яса:
січеники з начинкою,
биточки.



Мета уроку:

- навчальна: вдосконалити знання, вміння по технологічному процесу приготування котлетної маси та н/ф з неї, закріпити навички організації робочого місця; навчитися правильно підбирати інструмент, інвентар, посуд і використати його з дотримання інструкцій безпечного користування ними, проводити бракераж страв, правильно їх подавати;

- розвивальна: розвивати логічне мислення, самостійність у роботі, творчість при приготуванні та оформлення страв;

- виховна: виховувати культуру спілкування з застосуванням технічних термінів, прищеплювати любов до обраної професії.



***Щоб уміти готувати якісні
страви з котлетної маси, вам
потрібно, перш за все:***



- **ВИВЧИТИ ТЕХНОЛОГІЮ ЇХ ПРИГОТУВАННЯ;**
- ***отримуватись норм закладання продуктів і послідовності ведення технологічного процесу;***
- **ВИКОРИСТОВУВАТИ ЯКІСНІ ПРОДУКТИ;**
- ***правильно організовувати робочі місця, добирати інструмент, інвентар, посуд.***



**М'ясні гарячі страви
залежно від способу
теплової обробки, які
поділяють на:**



- варені
- смажені
- тушковані
- запечені



Для приготування м'ясної січеної маси з м'яса використовується:



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 внутреннее сало.*

Технологія приготування котлетної маси:

М'ясо сушать → **зачищають від сухожилків** → **відбивають** → **нарізують на шматочки 50-100г** → **пропускають через м'ясорубку** → **до подрібненого м'яса додають замочений черствий хліб без скоринки** → **сіль, перець мелений** → **перемелюють** → **перемішують** → **знову пропускають через м'ясорубку,** → **додають воду або молоко,** → **перемішують і вибивають** →

Найпоширеніші н/ф з котлетної маси



Види паніровок

червону-мелені сухарі -



*білу-черствий білий хліб без
скоринки, дрібно протертий -*



борошняну-борошно І татунку -

пшенична -



паніровка зі спеціями -

кукурудзяна -



рисова -



кунжутна -





UC 3038
KNUSPERPANADE
Z.B. GEMÜSEBURGER

BT 3005
BACKTEIG
Z.B. BACKFISCH

MP 835
MISCHPANADE
MIT PARMESAN
UND KRÄUTER

UC 1096
FÜLLMITTEL
Z.B. SEMMELKNÖDEL

MP 1231
MISCHPANADE
MIT COCOS

MP 3
MISCHPANADE
MIT DILL
ZITRUS

B 298 VF
AUSSENPANADE
Z.B. SCHNITZEL

MP 1047
MISCHPANADE
MIT CORNFLAKES

MP 1187
MISCHPANADE
MIT MANDELN

F 27 TA
AUSSENPANADE
Z.B. FISCHSTÄBCHEN

MP 2842
MISCHPANADE
MIT KRÄUTERN
„PROVENCALE“

MP 1162
MISCHPANADE
MIT SESAM

NR.3
AUSSENPANADE
Z.B. SCHNITZEL

**SEMMEL-
BRÖSEL**
AUSSENPANADE/
FÜLLMITTEL
Z.B. SCHNITZEL UND

CLA 2-3
AUSSENPANADE
Z.B. SCHOLLE

Інструмент, інвентар та обладнання, які використовують для приготування м'ясних страв з котлетної маси:



Подача готових страв з котлетної маси



Страна Мах



www.woodtour.ru
кафе-бар



Буде стурати "Лесная Дача"
www.woodtour.ru

Гарнір до страв з котлетної маси м'яса



каші розсипчасті



пюре картопляне



макаронні вироби варені



картопля смажена



бобові варені



овочі варені з жиром, капуста тушкована, комбінований овочевий гарнір





Зберігання



- **Напівфабрикати викладають в один ряд на лист, посипаний паніровкою, і зберігають при температурі 6-8°C не більше 12год.**

Готові страви з котлетної маси зберігають не більше 30 хвилин

Підготовка м'ясорубки для подрібнення м'яса

1. Перевірити комплектність м'ясорубки. Перевірити санітарний стан обладнання
2. Зібрати м'ясорубку
3. Перевірити на холостому ході



ТЕХНИКА ОБЪЕКТОВ ПРИ РАБОТЕ ЭЛЕКТРОННОГО КОМПЬЮТЕРА - ПОВЫШЕНИЕ УРОВНЯ

*Техніка безпеки при роботі
з електроплитою –
повідомлення учня*

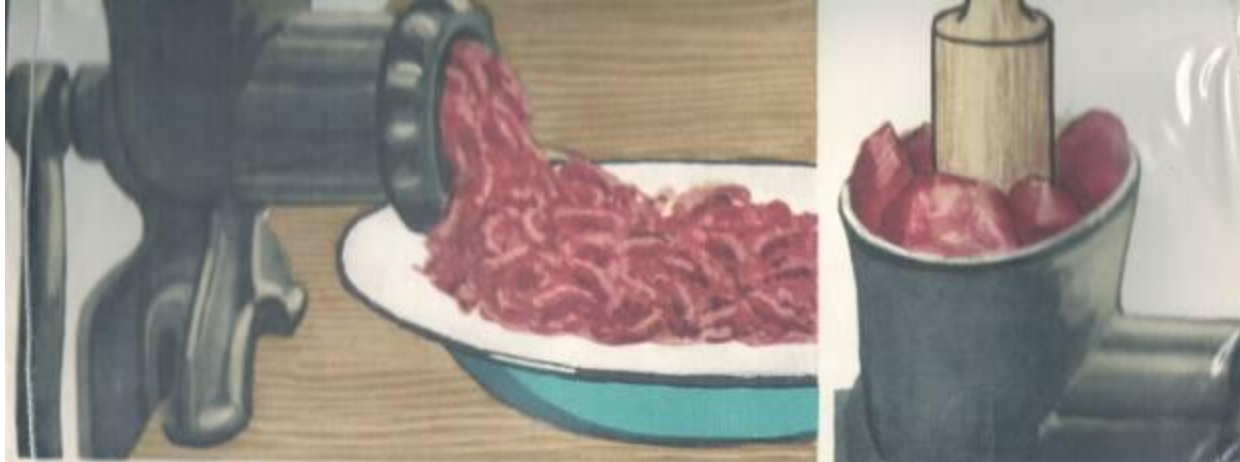
Технологічна схема приготування котлетної маси з м'яса



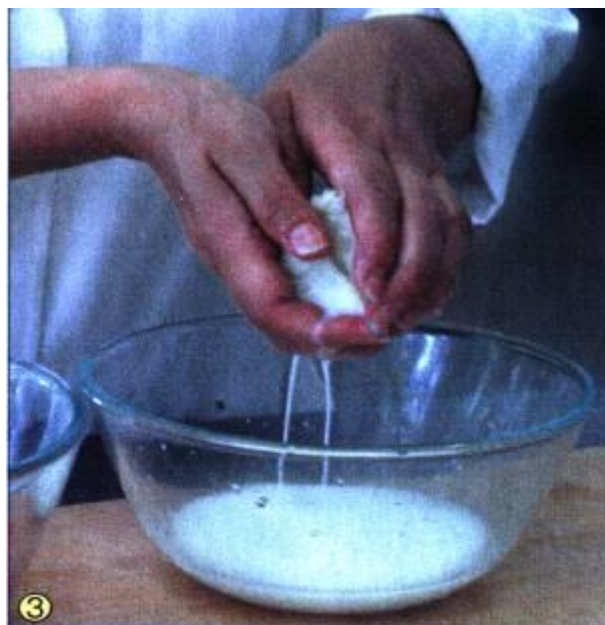
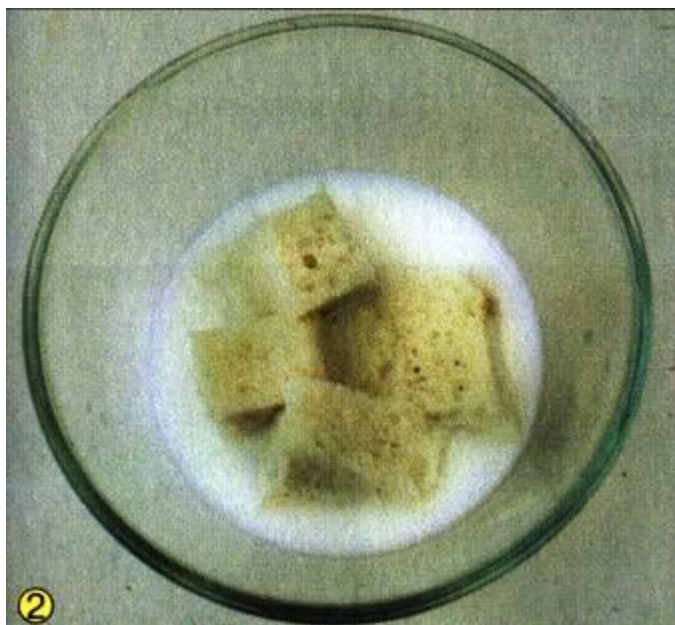
Нарізають м'ясо



Замочити хліб



М'ясо перемелюють



Хліб віджати додати до м'яса



Додають сіль, перець



Масу перемішують и вибивають

Приготування паніровки

Просіяти мелені сухарі або борошно



Приготування напівфабрикатів



Напівфабрикати із м'ясної котлетної маси

Котлети



Форма овально-плеската з загостреним кінцем.
Паніровка - сухарі. 1-2 штуки на порцію. Використання для смаження

Биточки



Форма округло - плеската, до 6 см в діаметрі і 2 см товщиною. Паніровка - сухарі або біла паніровка.
1-2 шт. на порцію

Тюфтелі



Форма у вигляді кульок, діаметром 3 см по 3-4 шт. на порцію. У масі пасеровану ріпчасту цибулю. Паніровка - борошно. Використання - для тушкування та запікання.

Рулет



Форма батона з фаршем, всередині фарш - смажені гриби, пасеровану цибулю, яйця або відварні макарони.

Зрази



Форма цеглинки з овальними краями з фаршем всередині. Паніровка-сухарі. 1-2шт. на порцію. Фарш: пасеровану ріпчаста цибуля, яйця. Можна використовувати омлет.

Вимоги до якості готових страв із січеного м'яса.

Зовнішній вигляд: поверхня виробів рівна, без тріщин і розривів. Щільно прилегла паніровка.

Консистенція: однорідна, без окремих шматочків м'яса, хліба, сухожиль. Вироби соковиті, м'які.


Колір: сірий

Запах: свіжих продуктів.

Смак: не допускається наявність ознак псування і засмаги.

Заключний інструктаж

Вправа замкнене коло

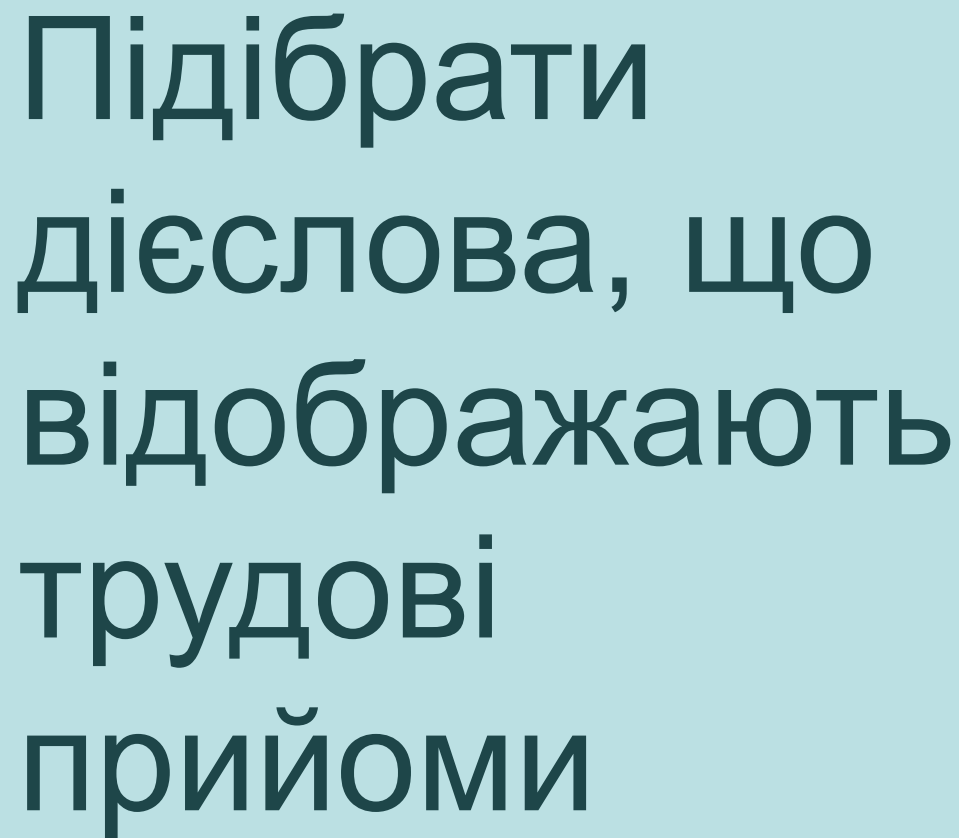
Ти мені  я тобі

До слова **“БИТОЧОК”** поставити
ПИТАННЯ





Котлета



Підібрати
дієслова, що
відображають
трудові
прийоми

Назвати інвентар який зображений на слайді



Посуд, інвентар, обладнання



Рефлексія



Я дізналася.....

Я запам'ятаю....

Мені це знадобиться...



Домашнє завдання

Підготувати повідомлення про страви із субпродуктів, їх значення у харчуванні людини.

