

Муниципальное
автономное
общеобразовательное
учреждение СОШ №30
г. П-Камчатский

Проект «Котлеты»

Выполнили:
Шеремет Кристина
Михайлова Алла
Проверил учитель
технологии:
Русанова Оксана Петровна

Содержание:

- 1. Организационно-подготовительный этап:*
- 1. Исторические сведения.**
- 2. Маркетинг**
- 3. Потребность**
- 4. Выбор изделия и его описания**
- 5. Ингредиенты**
- 6. Выбор оборудования**
- 7. Организация рабочего места**
- 8. Какие бывают котлеты? Виды котлет.**
- 9. Экономические расходы**
- 10. Самооценка**
- 11. Реклама**

II. Технологический этап:

- 1) Выполнение технологических операций
- 2) Техника безопасности

III. Заключительный этап:

- 1) Самооценка
- 2) Реклама

История котлет.

- Котлета — в русской кухне это блюдо из мясного или рыбного фарша в виде лепёшки или шарика.
- Котлета в европейской кухне — это кусок мяса на кости: рёберной — у животных, и бедренной — у птицы. Поэтому, когда говорят, что котлета - она и в Африке котлета, не верьте.
- Натуральная котлета родилась во Франции. Это жареный кусок говядины с реберной костью. Отсюда и произошло название блюда - «cotelette», что по-французски означает «ребрышко», côte — ребро, côtele — ребристый.



Фрикадельки



Ёжики



Биточки



Кебабы

Маркетинг

- Мы опросили наших знакомых.

Вопрос: -Какие котлеты вам больше всего нравятся?
Домашние или покупные?

Ответ: -Конечно же домашние!

Вопрос: -Почему вам нравятся домашние котлеты?

Ответ: -Потому что они сделаны собственными руками! -Потому что мы знаем что туда добавлено!

Вопрос: -Какие вы предпочитаете котлеты: рыбные или мясные?

Ответ: -Мясные.

ИТОГИ

- Итак. Итоги маркетинга.
- На вопрос №1 90% ответили, что они любят домашние котлеты, а остальные 10% - покупные.
- На вопрос №2 50% ответили, что им нравятся котлеты сделанные собственными руками, а другие 50% ответили, что они могут быть уверены в том, что ничего лишнего в котлеты не добавили.
- На вопрос №3 70% человек нравятся котлеты из мяса, остальным 30% нравятся котлеты из рыбного фарша.

Потребность

- Научиться кулинарному искусству
- Узнать историю котлет
- Порадовать близких
- Научится определять виды котлет по их внешнему виду

Выбор изделия и его описание.

Биточки

- Если по советской классификации котлета должна иметь яйцевидно-приплюснутую форму и длину 10-12 см, то биточки надо делать округлыми и слегка приплюснутыми. Их толщина должна быть 2 см, диаметр – 6 см. У иностранцев такого разделения нет, все эти блюда называются просто котлетами.



Ингредиенты:

- Говяжий фарш – 300 гр.
- Лук – 1 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Сметана – 1 ст.л.
- Хлеб белый – 2 кусочка
- Молоко – 5 ст.л.
- Соль
- Манка – 1 ст.л.

Выбор оборудования

- Плита
- Сковорода
- Лопатка
- Вилка
- Тарелка для ГОТОВЫХ КОТЛЕТ
- Блендер
- Миска

Организация рабочего места

- Тщательно вытираем стол
- Подготавливаем нужные ингредиенты

Какие бывают котлеты? Виды котлет.

- Фрикадельки
- Фрикадельки – это самые маленькие рубленые котлетки, которые не жарят, а варят. Яйца обычно в них не кладут, поскольку для склеивания небольшого количества фарша хватает мясного белка. Больше всего фрикадельки популярны в скандинавских странах.
- Шницель
- Рубленый шницель делается из фарша, который сначала превращают в овальную котлету, а потом ее разбивают широким ножом, чтобы толщина лепешки получилась не больше 0,5 см.

- Ежики
- Для приготовления ежиков в фарш не добавляют хлеб, а смешивают его с рисом. Чтобы ингредиенты приготовились одновременно, крупу лучше предварительно отварить до полуготовности.
- Кебабы
- В восточные котлеты не кладут яйца и хлеб. Берут только мясо, курдючное сало, сырой лук, соль и специи. В основном используется баранина, которую принято рубить вручную ножами (правда, сегодня мясо все чаще измельчают в мясорубке).
- Крокет
- Этот вариант котлет особенно популярен во Франции, Чехии, Венгрии, Португалии и других странах Европы. Делаются крокеты в виде шариков или цилиндров из сильно измельченной массы, затем тщательно панируются и обжариваются во фритюре. Внутри может прятаться мясной фарш с любыми добавками – копчеными колбасками, хамоном, картофелем, цукини.

Экономические расходы

- Фарш-200 руб.
- Лук-20 руб.
- Яйца-70 руб.
- Сметана-60 руб.
- Хлеб-30 руб.
- Молоко-65 руб.
- Манка-50 руб.
- Всего 495 руб.

Выполнение технологических операций.

- Белый хлеб отделить от корочек и замочить в тёплом молоке. Лук мелко нарезать или измельчить в блендере. Добавить в миску с фаршем. Добавить 1 яйцо. Добавить ложку сметаны, вымоченный в молоке хлеб и вымесить фарш руками.
- Добавить манку, соль и приправы, перемешать всё до однородности.
- Сформировать из фарша шарики и обжарить их на сковороде до золотистой корочки, смазанной растительным маслом.
- Перевернуть на другую сторону, накрыть крышкой и обжаривать на медленном огне ещё 10 минут. Подавать с любым гарниром.

Техника безопасности

● Требования безопасности перед началом работы

- Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.
- Проверить целостность эмалированной посуды.

● Требования безопасности во время работы

- Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.
- Включить вытяжную вентиляцию.

● Требования безопасности по окончании работы

- Выключить электроплитку, при выключении не дергать за шнур.
- Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с мылом.

Самооценка

- Мы узнали историю котлет
- Мы узнали какие виды котлет бывают
- Научились готовить один из этих видов

Реклама

- Попробуйте наши вкусные биточки! Насладитесь ЭТИМ ВКУСОМ!!!

