



**«Котлет массасын
дайындау және
одан алынатын
шала фабрикаттар.»**

Дайындаған: оқу өндіріс шебері
Сүлейменова А.Б.

Котлет массасын дайындау үшін : сиыр мойынды етін жұмсағын, құрсақ көк етін, шабынды еттерді, шошқаның шабынды еті, сиректеу қойдың мойынды ет жұмсағы, шабынды еттері пайдаланылады.

**Таза масса грамм есебімен алынғанда 1 кг етке 250г бидай наны
300г су не сүт
20г тұз
1кг бұрыш ұнтағы алынады.**



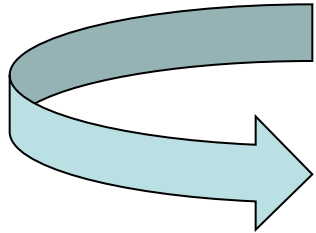


Сабақ жоспары:

Котлет массасын дайындау.

Котлет массасынан алынатын шала өнімдер.

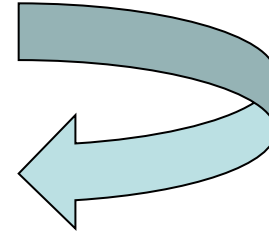
Шабылған өнімдер:



**Табиғи
қоспаларсыз**



**Шала фабрикаттарды
Аунатады.**



**Котлеттік
қоспалар
мен**



**Шала фабрикаттарды
аунатады.**

Котлет массасын дайындау технологиялық сызба.



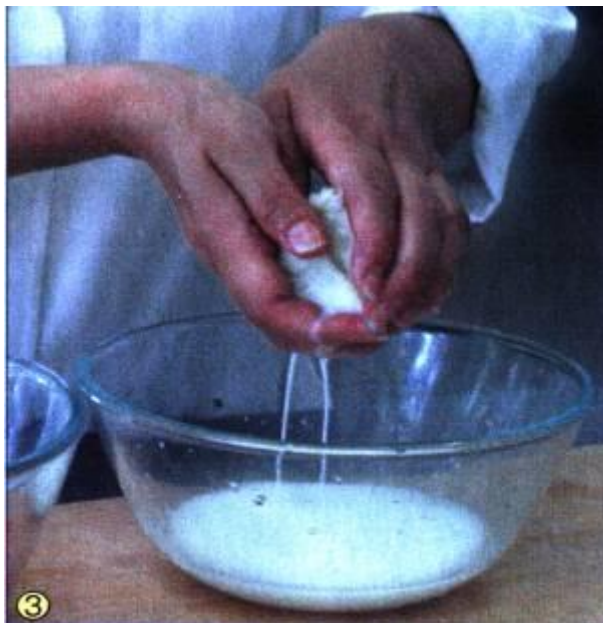
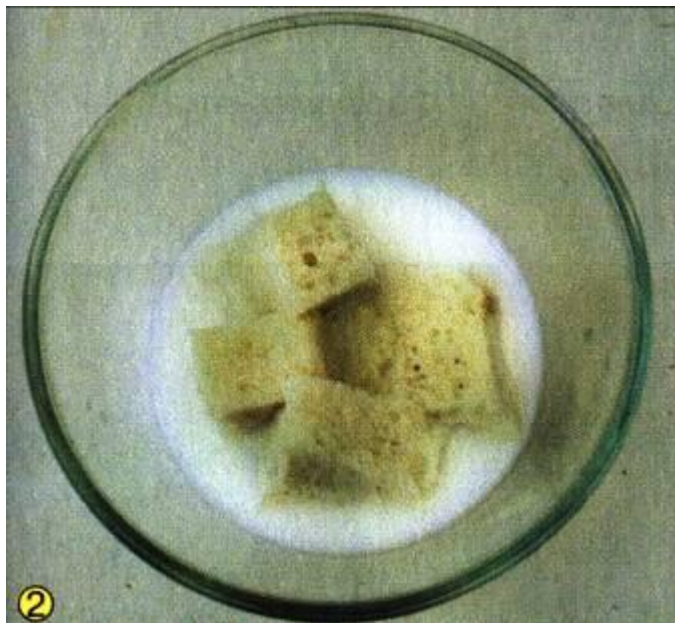
Етті турайды.



Нанды суда не сүтте жібітеді.



Етті еттартқыштан өткізеді.



Нанды котлет массасына дайындайды.



Тұз, бұрыш қосады.



Етті араластырып, жаңыштайды.

Аунатпа дайындайды.

Елегіштен ұн мен нан ұнтағын өткізеді.



Шалаөнімдерді дайындау



Котлет массасынан алынатын шала фабрикаттар.



Биточки

Массасы әр сыбағаға 57г ет өлшеп алып, қызыл аунатпада аунатады.
Қалыңдығы 2-2,5см, ұзындығы-10-12см, ені 5см болатын. бір ұшы
Сүйірлі сопақшалау-жалпақ формада .**Әр сыбағаға-1-2 данадан.**

Массасы-57г, қалыңдығы-2-2,5см, диаметрі 6 см етіп жалпақтау-
Дөңгелек формада әзірлейді.**Әр сыбағаға-2 данадан.**

Тефтелдер

Шар тәрізді форма беріп, ұн аунатпасында аунатады.
Әр сыбағаға-2 данадан.



Рулет



Аз мөлшердегі наннан котлет массасынан дайындайды.
Қалыңдығы 1,5-2см, тік бұрышты формаға келтіріп, ортасына бойлап
Тартымдар салады да орайды.

Жылумен өңдеу әдісі

```
graph TD; A[Жылумен өңдеу әдісі] --- B[Жарка]; A --- C[Основным способом]; A --- D[Во фритюре]; C --- E[В жарочном шкафу]; D --- F[На открытом огне];
```

Жарка

Основным способом

Во фритюре

В жарочном шкафу

На открытом огне

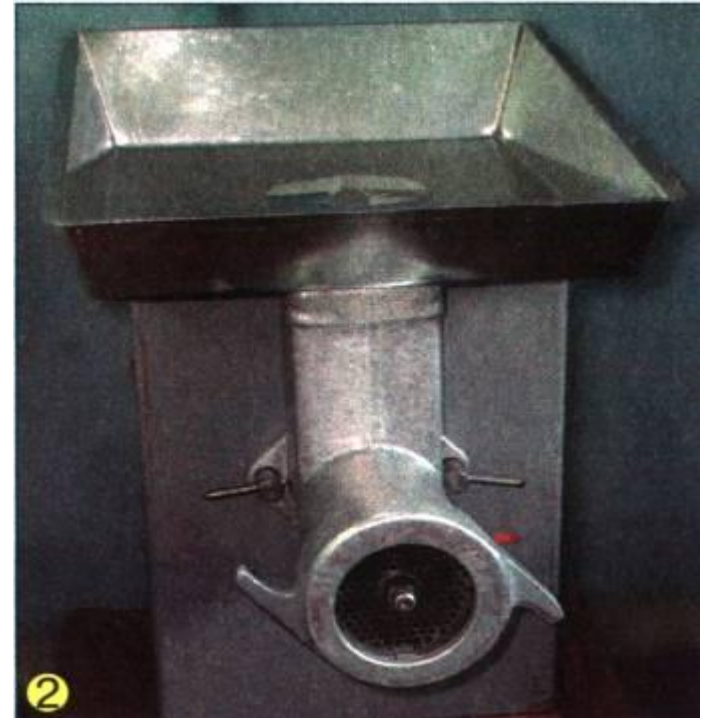
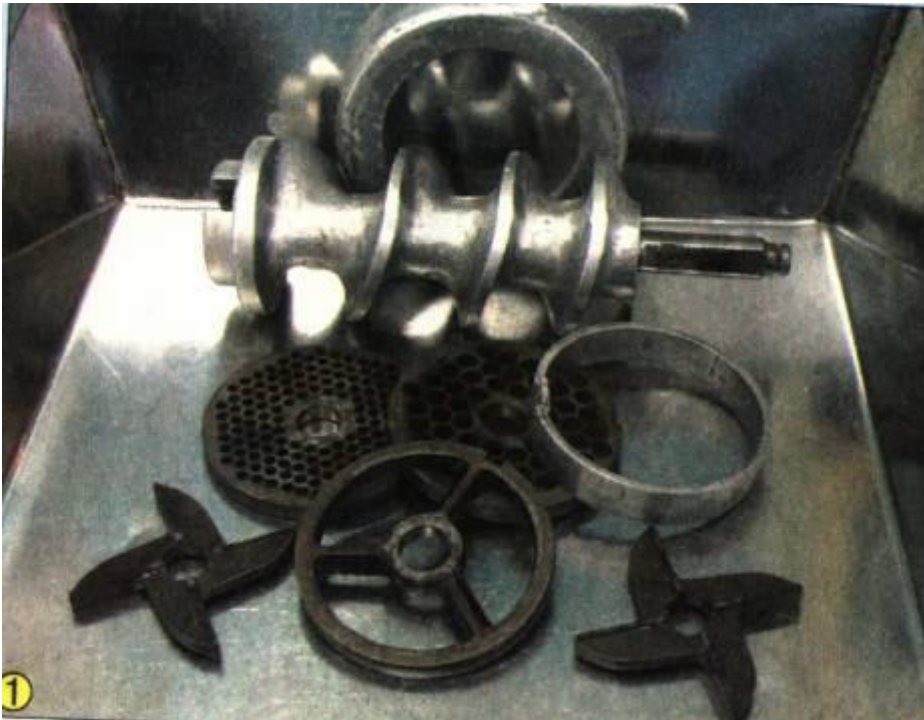
Жұмыс орнын дайындау

1. Өңдеуге сәйкес құрал-жабдықтар дайындау.. Жабдықты дайындау.
2. Техникалық жағдайы мен санитарлық жағдайын тескеру..
3. Жұмыс үстелінде құрал-жабдықтарды орналастыру. Жұмыс орнын дайындау.



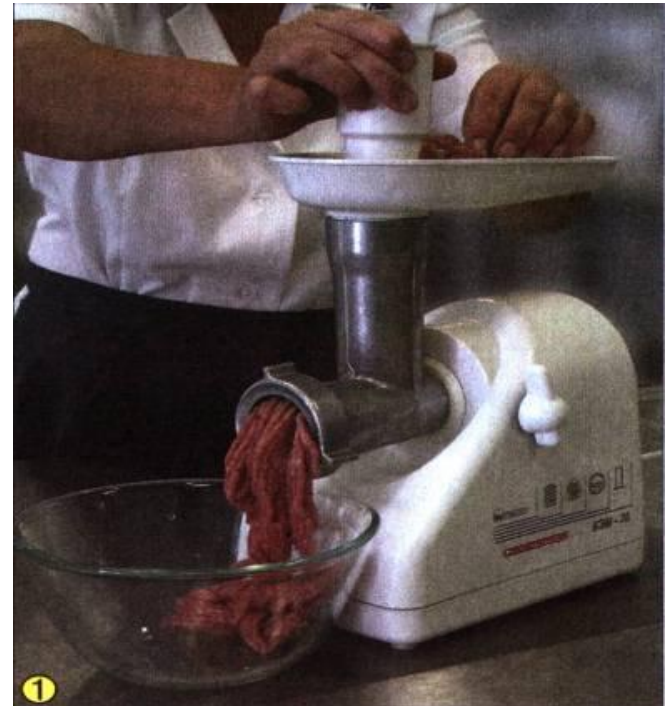
Ет тартқышты дайындау.

1. Ет тартқыштың құралдарын тексеру. Санитарлық жағдайын тескеру.
2. Ет тартқышты құру.
3. Іске қосу.



Етті еттартқышта тарту.

1. Етті тарту.
2. Етті салу,арнайы итергішпен итеру.



Шала өнімдер сапасына қойылатын талаптар.

Пішіні: сырты өзіне сай.

Консистенция: бір қалыпты,

Түсі: сұр

иісі: балғын

Дәмі: өзіне тән иіс.