

# Урок кулинарии

# Приготовление блюда «Запеканка картофельная с МЯСОМ»

# Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом»

1. Рецептура блюда «Запеканка картофельная с мясом».
2. Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом».
  - 2.1. Приготовления фарша мясного.
  - 2.2. Подготовка поверхности изделия перед запеканием.
3. Правила подачи блюда «Запеканка картофельная с мясом».
4. Требования к качеству блюда «Запеканка картофельная с мясом».

# Приготовление картофельной массы

Очищенный картофель варят, сливают воду, обсушивают, протирают в горячем виде.

№ этапов	Название этапов
1.	Картофельную массу делят на две равные части.
2.	Противень смазывают маслом и <b>посыпают сухарями.</b>
3.	Выкладывают половину картофельной массы на противень и разравнивают ее.
4.	<b>Кладут фарш и распределяют его ровным слоем.</b>
5.	Сверху закрывают другой половиной картофельной массы.
6.	Поверхность выравнивают и производят отделку.
7.	<b>Запекают в жарочном шкафу при температуре 250 – 260<sup>0</sup>С до готовности.</b>

# Этапы формования картофельной массы и способ тепловой обработки для запеканки

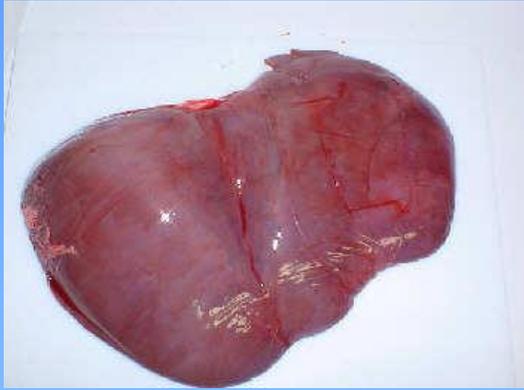


# Виды мясных продуктов для приготовления фарша.

- говядина (котлетное мясо)
- или сердце
- или легкие
- или печень говяжья



1



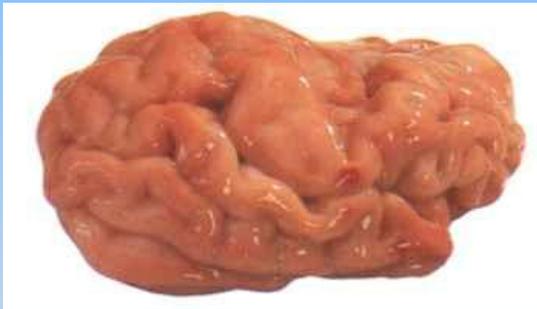
2



3



4



5



6



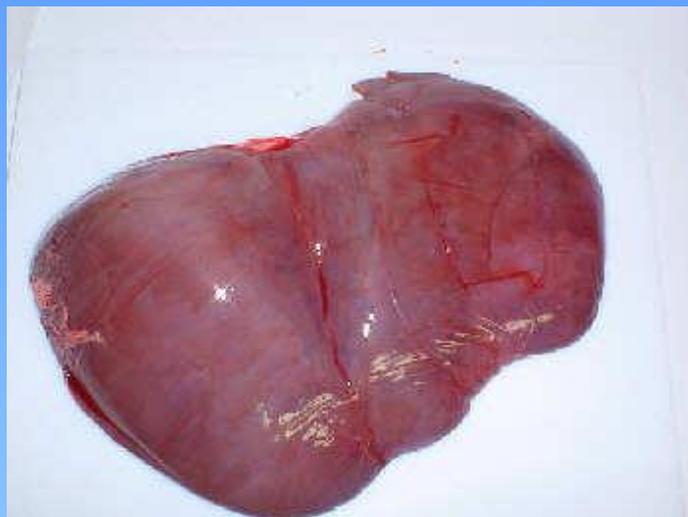
7



8



Говядина  
(котлетное мясо)



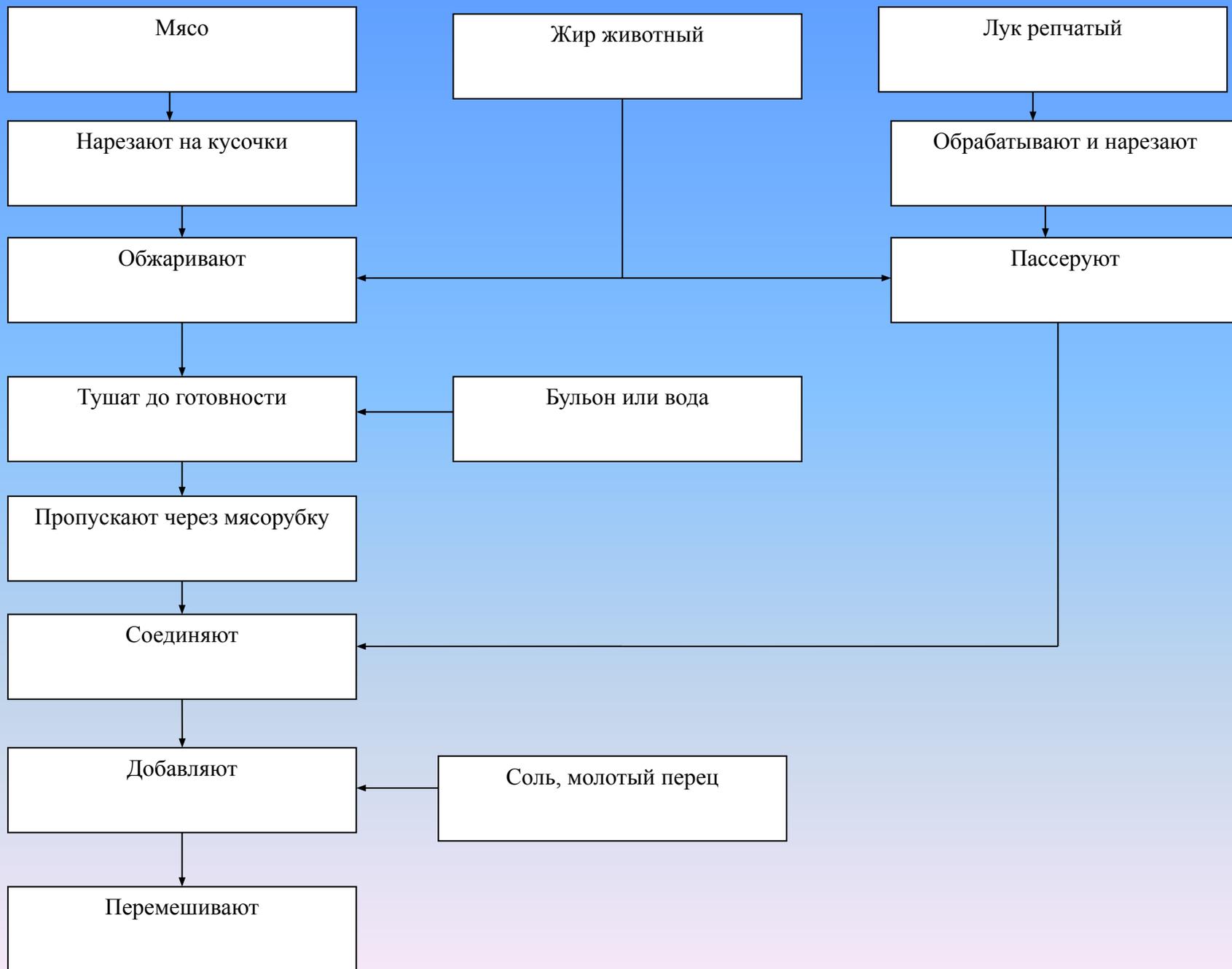
Печень  
говяжья



Легкие



Сердце



Подготовка мяса	Тепловая обработка мяса	Измельчение мяса	Подготовка репчатого лука	Тепловая обработка репчатого лука	Соединение компонентов	Доведение до вкуса
Нарезают на кусочки	Обжаривают, наливают бульон или соус и тушат до готовности	Пропускают через мясорубку	Мелко нарезают	Пассеруют	Соединяют измельченное мясо и пассерованный репчатый лук	Добавляют соль и молотый перец

# Приготовление мясного фарша



# Приготовление мясного фарша.

Мясо нарезают на кусочки, обжаривают, добавляют бульон или воду и тушат до готовности. Готовое мясо пропускают через мясорубку. Репчатый лук нарезают, пассеруют. Измельченное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, добавляют соль и молотый перец, перемешивают.

<b>Показатели</b>	<b>Фарш из говядины</b>	<b>Фарш из субпродуктов</b>
Различия в приготовлении.	Мясо обжаривают и тушат.	Легкие и сердце варят, печень жарят.
Общее в приготовлении	Пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец и перемешивают.	

## Продукты

## Правила подготовки поверхности перед запеканием

Сухари и  
масло.

Поверхность посыпают сухарями  
и сбрызгивают маслом, наносят  
рисунок.



Способы подачи	Виды соусов
Поливают маслом.	
С соусом отдельно в соуснике. Соус подливают под запеканку.	Красный, грибной, грибной с томатом, томатный.

# Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом».

1. Рецептура блюда «Запеканка картофельная с мясом».
2. Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом».
  - 2.1. Приготовления фарша мясного.
  - 2.2. Подготовка поверхности изделия перед запеканием.
3. Правила подачи блюда «Запеканка картофельная с мясом».
4. Требования к качеству блюда «Запеканка картофельная с мясом».