



*Тема урока: «Приготовление блюд из  
мяса, мясопродуктов и*

*сельскохозяйственной птицы»*

*Приготовление блюда: «Котлеты  
Пожарские»*





Но прежде чем приступить к изучению данной темы, вы должны вспомнить Пройденный материал по технологии приготовления пищи, относящийся к теме: «Приготовление блюд из котлетной массы и с/х птицы».



## Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикаты из нее

### Полуфабрикаты из котлетной массы

| Наименование п/ф  | Форма размер  | Особенности приготовления  | Вид панировки                      |
|---|---|--|------------------------------------|
|  Котлеты         | Овально-приплюснутая с заостренным концом, толщина 1-2 см | Котлетная масса без особенностей<br><a href="#">слайд-шоу</a>  | Сухари                             |
|  Биточки         | Круглая приплюснутая, толщина 2-2,5 см                    | Котлетная масса без особенностей<br><a href="#">слайд-шоу</a>  | Сухари                             |
|  Шницель         | Овальная приплюснутая, толщина 1 см                       | Котлетная масса без особенностей   | Сухари                             |
|  Тефтели         | Круглая, шарики диаметром 3 см                            | В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук. Хлеб можно заменять рассыпчатым рисом (15% от массы мяса)<br><a href="#">видео</a> | Мучная                             |
|  Зразы рубленые | Кирпичик с закругленными углами                           | На середину лепешки из котлетной массы кладут фарш и формируют<br><a href="#">видео</a> <a href="#">слайд-шоу</a>                              | Сухари                             |
|  Рулет         | В виде батона   | На середину лепешки(1,5 см) кладут фарш и формируют в виде рулета с помощью влажной салфетки или п/э пленки<br><a href="#">видео</a>           | Смазывают яйцом, посыпают сухарями |
|  Фрикадельки   | Круглая, шарики массой по 10-12 г                         | В котлетную массу добавляют сырой репчатый лук   | Мучная или без панировки           |



## Раскладка на 1 кг:

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г):  
хлеба пшеничного – 250, воды или  
молока – 300, соли – 20, перца  
чёрного молотого – 1.



# Виды тепловой обработки мяса

- Все способы приготовления перечислить сложно – чересчур их много. Но основных – несколько, и это:
- Варка:
- Жарка:
- Запекание:
- Тушение:
- Припускание:
- Брезирование:

# Что такое панировка? Виды панировок







Самой распространённой панировкой являются сухари. Их изготавливают из белого хлеба, с которого не срезают корочку, такая панировка называется красной. Существует ещё и белая панировка - из белого хлеба, с которого срезали корочку.



Фигурная - белый хлеб нарезают мелкими кубиками или соломкой и применяют в качестве панировки.



Второй по популярности панировкой является мука. Но это не обязательно должна быть пшеничная мука высшего сорта. Отлично подходит в качестве панировки мука второго сорта грубого помола. Можно использовать кукурузную, гречневую, рисовую, ржаную или овсяную муку



# Доклад студентов.



Каждое блюдо имеет свою историю возникновения. Но если яство оставило свой след не только в кулинарии, но и в искусстве, то ему обеспечена жизнь в веках.

Пожарские котлеты – это то самое кушанье, об истории появления которого еще долго будут длиться споры, и, скорее всего, никто так и не узнает истины. Вот, если бы Александр Сергеевич не только оставил свои рекомендации:

**«На досуге отобедай  
У Пожарского в Торжке,  
Жареных котлет отведай  
И отправься налегке»,**



но и намекнул, что, речь, мол, идет о тех котлетах, которыми потчевали самого царя или князя, то пытливым умам гурманов последующих поколений было бы проще искать истину.

Но, поскольку автор так и не раскрыл тайну, то все версии возникновения знаменитых Пожарских котлет имеют право на существование с равной долей вероятности.



Итак, существует версия, по которой блюдо из рубленого мяса птицы было названо в честь графа Пожарского, к которому однажды с неожиданным визитом нагрянул Великий князь Московский. Хозяин собрался попотчевать гостя телячьими котлетами, да на беду на графской кухне не нашлось нужного вида мяса. Но граф был мужчина решительный и тут же приказал приготовить котлеты из курицы. Приказ был исполнен, а новый вкус блюда так понравился гостю, что рецепт был перенесен на кухню Московского князя. Говорят, несмотря на то, что свое "ноу-хау" Пожарский подарил столь важной персоне и княжеские котлеты с тех пор стали готовиться из рябчиков, фазанов и прочей птицы, сам граф предпочитал традиционные телячьи отбивные и котлеты.

Еще одна версия появления Пожарских котлет связана с именем коронованной особы – императором Александром I. Отправился однажды царь-батюшка в дорогу, да и застрял по милости нерадивого ямщика в маленьком городе Осташкове, что близ Торжка.

Остановился Александр в трактире Пожарского, а на обед приказал подать телячьи котлеты. На кухне не нашлось ни говядины, ни свинины, и тогда ситуацию спасла находчивая жена трактирщика, по совету которой повар приготовил котлеты из курицы, и, обваляв их в сухарях, подал к столу. Царскому восторгу не было границ – такими нежными и сочными получились куриные котлеты. Но Пожарский был человек честный и достойный, лукавства не переносил и признался царю в подлоге. Повинную голову меч, как известно, не сечет, а в случае с Пожарскими котлетами честность трактирщика принесла ему славу. Рецепт котлет был включен в кухню Александра I, а сам Пожарский был пожалован в поставщики продуктов для двора его Императорского Величества, о чем не замедлил сообщить в новой вывеске на трактире.



По третьей версии появления Пожарских котлет автором блюда была сама Дарья Евдокимовна Пожарская – жена трактирщика, где остановился в Осташкове царь Александр I. Говорят, она собственноручно готовила куриные котлеты для высокого гостя по рецепту заезжего француза, который был не в состоянии заплатить за постой и рассчитался с хозяевами рецептом великолепного блюда. Но также есть более приземленная, отечественная, версия появления нового яства: некий повар Александр, работавший в трактире Пожарских, обучил Дарью Евдокимовну искусству приготовления куриных котлет. Как бы там ни было, котлеты понравились царю, их рецепт был принят к сведению императорским поваром, а владельцу трактира была предложена должность поставщика продуктов к августейшему двору.

Неизвестно, кто на самом деле приготовил впервые Пожарские котлеты, но, если вы захотите увидеть женщину, вошедшую в историю в связи с их появлением, вы можете в музее Торжка отыскать портрет кисти Тимофея Неффа, на котором запечатлена Дарья Евдокимовна Пожарская. Правда, изображена она не с котлетами, ставшими мировой известностью, а с младенцем на руках.

# Вопросы: приложение №1

1. От чего зависит содержание белка в мясе?

От вида животного;

От содержания жира в мясе;

От части туши животного:

Правильный ответ: От вида животного;

2. Легко усваиваемым мясом считается?

Мясо нутрии;

Баранина;

Говядина;

Свинина;

Мясо кролика:

Правильный ответ: Мясо нутрии; Мясо кролика:



3. Светло-розовый цвет, нежная консистенция, сладко-кисловатый запах характерны для:

Свинины;

Говядины;

Телятины;

Баранины:

Правильный ответ: Телятины:

4. Показатели свежести мяса:

Мраморность;

Питательность;

Запах;

Консистенция;

Цвет:

Правильный ответ: Запах, консистенция, цвет:

5. К мелкокусковым полуфабрикатам относятся:

Зразы; Азу; Лангеты; Шашлыки:

Правильный ответ: Азу, шашлык



1. Для чего в котлетную массу добавляют воду?

*Правильный ответ: для пышности и сочности*

2. Для чего необходимо выбивать котлетную массу?

*Правильный ответ: масса насыщается кислородом, изделия не развалились при жарке*



3. Для чего в котлетную массу добавляют воду?

*Правильный ответ: для пышности и сочности*

4. Температура подачи вторых блюд?

80 °С; 65°С; 45 °С:

*Правильный ответ: 65°С*

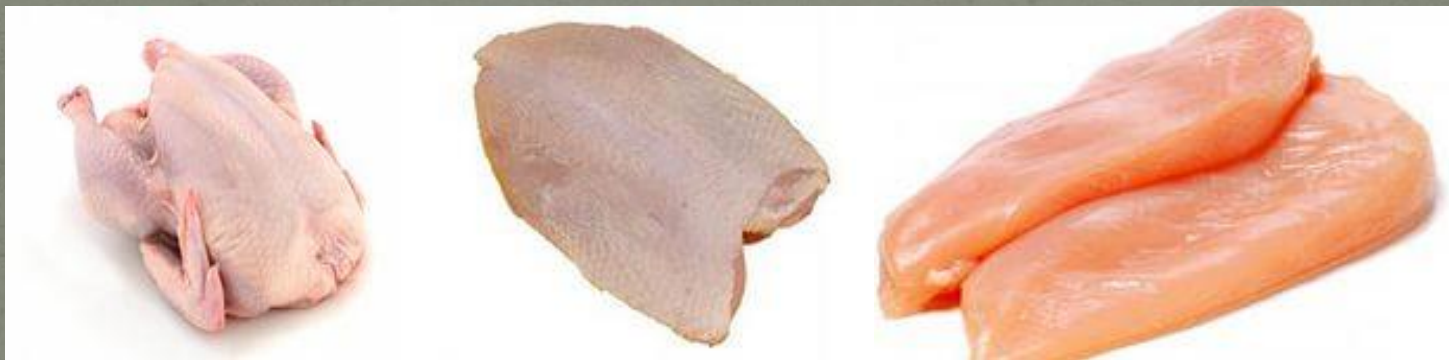
5. Можно ли исправить ошибку, если котлетная масса пересолена, а если можно, то как?

*Правильный ответ: если смешать с большим количеством котлетной массы*





Последовательность приготовления блюда:  
Подготовленное мясо птицы (филе) нарезают на  
кусочки





и пропускают через мясорубку





Часть хлеба замочить в молоке или воде, а другую часть нарезать кубиком (или брусочками) и запекают в духовом шкафу.





Далее фарш соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, (хлеб отжать) кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку ещё раз и выбивают.





Готовую котлетную массу порционируют (2 шт. на порцию), панируют в белой панировке (хлеб нарезать в виде кубиков или брусочков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.





# Подача:





## Наименование блюда: «Котлеты Пожарские»

| № | Наименование               | Ед. изм. | Вес Брут-то | Вес Нетто | Вес гот. прод. на 10порций | Дополнительная информация |
|---|----------------------------|----------|-------------|-----------|----------------------------|---------------------------|
| 1 | Куриная грудка             | гр       | 2,310       | 1,110     |                            | 52%                       |
| 2 | Батон                      | гр       | 560         | 520       |                            | 7%                        |
| 3 | Молоко                     | гр       | 390         | 390       |                            |                           |
| 4 | Масло растительное         | гр       | 100         | 100       |                            |                           |
| 5 | Специи                     | гр       | 10          | 10        |                            |                           |
| 6 | Зелень                     | гр       | 20          | 10        |                            |                           |
|   |                            |          |             |           |                            |                           |
| 7 | <b>Выход:</b>              |          |             |           |                            |                           |
| 8 | <b>Масса п/ф</b>           | гр       |             |           | 1,880                      | 19%                       |
| 9 | <b>Масса жарен, котлет</b> | гр       |             |           | 1,500                      |                           |
|   |                            |          |             |           |                            |                           |

## Наименование блюда: «Котлеты Пожарские»

| № | Наименование               | Ед. изм.  | Вес Брутто | Вес Нетто | Вес гот. прод. на 2 порц. | Дополнительная информация   |
|---|----------------------------|-----------|------------|-----------|---------------------------|---|
| 1 | Куриная грудка             | гр        | 462        | 222       |                           | <b>Изделия из котлетной массы (п/ф) укладывают в один ряд на противень, и хранят при t =6-8 гр. С не более 12 часов. Жаренные п/ф хранят в мармите не более 1 часа.</b> |
| 2 | Батон                      | гр        | 112        | 104       |                           |   |
| 3 | Молоко                     | гр        | 78         | 78        |                           |   |
| 4 | Масло растит.              | гр        | 20         | 20        |                           |   |
| 5 | Специи                     | гр        | 2          | 2         |                           |   |
| 6 | Зелень                     | гр        | 4          | 2         |                           |   |
| 7 | <b>Выход:</b>              |           |            |           |                           |   |
| 8 | <b>Масса п/ф</b>           | <b>гр</b> |            |           | <b>376</b>                |   |
| 9 | <b>Масса жарен, котлет</b> | <b>гр</b> |            |           | <b>300</b>                |   |
|   |                            |           |            |           |                           |   |



# Технология приготовления

## блюда:

Подготовленное мясо птицы (филе) нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо пропускают через мясорубку. Далее соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, (хлеб отжать) кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку ещё раз и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют (2 шт. на порцию), панируют в белой панировке (хлеб нарезать в виде кубиков и запекают), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. На гарнир, горошек зеленый отварной.

СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!

