



## Урок 37- 38

### Приготовление котлетной массы

### Полуфабрикаты из неё

Разработала: мастер производственного обучения  
Суслова Валентина Александровна  
ПУ № 121



## План урока

- Приготовление котлетной массы.
- Полуфабрикаты из котлетной массы
- Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов

## ОПРЕДЕЛИТЕ ВИД ПОЛУФАБРИКАТА

приготавливают из зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев массой 1–2 кг. В нескольких местах надрезают сухожилия и пленки.

**Ростбиф**

верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, массой 1,5–2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль волокон (или под углом 45°) морковью, белыми кореньями, шпиком, нарезанными длинными брусочками. Охлажденный шпик вводят с помощью шпиговательной иглы.

**Мясо шпигованное**

## ОПРЕДЕЛИТЕ ВИД ПОЛУФАБРИКАТА

—  
нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию толщиной 2–3см, слегка отбивают.

**Бифштекс**

—  
нарезают из толстого и тонкого краев порционные куски толщиной 1,5–2см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально–продолговатую форму

**Антрекот**

## ОПРЕДЕЛИТЕ ВИД ПОЛУФАБРИКАТА

\_\_\_\_\_ –  
нарезают из толстого и  
тонкого краев, верхней и  
внутренней ч.з.н. куски  
толщиной 2см, отбивают  
и режут на брусочки  
массой 10–15г.

Поджарка

\_\_\_\_\_ –нарезают из  
лопаточной и  
подлопаточной частей,  
покромки, грудинки  
кусочки в виде кубиков  
массой 20–30г по 4–5шт  
на порцию

Гуляш

## Для рубки лучше использовать



**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 нутряное сало.*

# Схема приготовления мясной котлетной массы

## Нарезают мясо

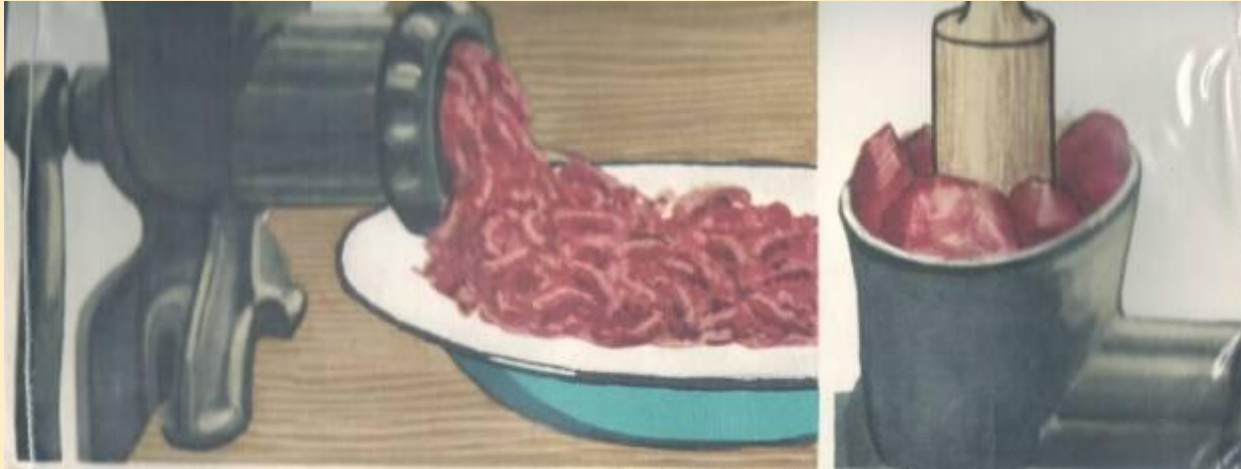


## Замачивают хлеб в молоке или воде



# Схема приготовления мясной котлетной массы

## Мясо пропускают



Соединяют с хлебом, перемешивают





# Схема приготовления мясной котлетной массы

Добавляют соль, перец



Массы перемешивают и хорошо выбивают

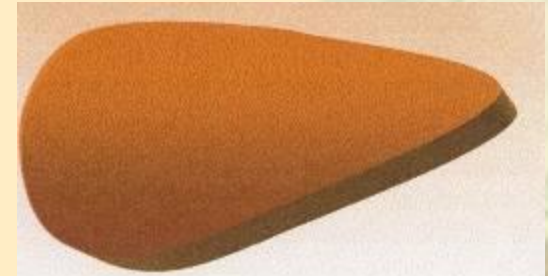


## Раскладка на 1 кг мякоти мяса

<b>250 г</b>	<b>хлеба</b>
<b>300 г</b>	<b>воды или молока</b>
<b>20 г</b>	<b>соли</b>
<b>1 г</b>	<b>перца</b>

# Полуфабрикаты из котлетной массы

Котлеты рубленые порционируют ,  
панируют в красной панировке,  
придают овально–приплюснутую форму  
с одним заостренным концом  
(толщиной 2–2,5см, длиной 10–12см, шириной 5см).  
По 1–2шт.



# Полуфабрикаты из котлетной массы



Биточки рубленые – порционируют,  
панируют и придают форму  
округло–приплюснутую  
(толщиной 2–2,5см, диаметром 6см). По 2шт.

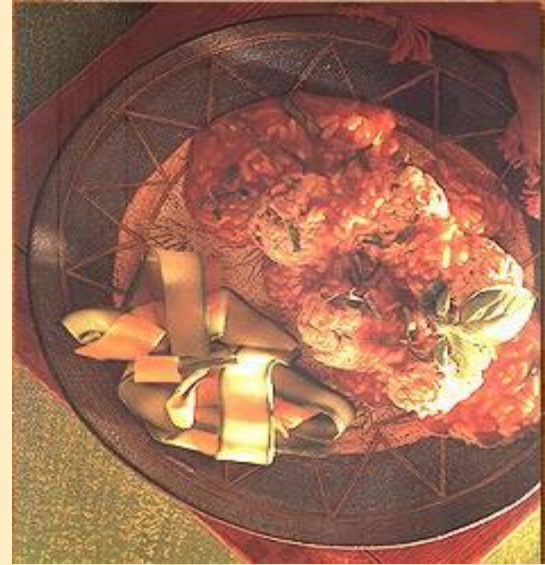
# Полуфабрикаты из котлетной массы



Зразы рубленые приготавливают с меньшим содержанием хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1см, на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями. По 1–2шт.

Фарш: пассерованный репчатый лук, вареные рубленые яйца, зелень петрушки, соль, перец. Можно использовать омлет.

# Полуфабрикаты из котлетной массы



Тефтели приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пасерованный лук, порционируют, формуют в виде шариков, панируют в муке. По 2–4шт.

# Полуфабрикаты из котлетной массы

Рулет с меньшим количеством хлеба. На смоченную марлю или салфетку выкладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2см, на середину по всей длине кладут фарш (отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный лук). Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность смазывают льезоном, посыпают сухарями, делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.



# Требования к качеству полуфабрикатов из рубленых масс

Форма п/ф соответствующая, на поверхности равномерная, плотно прилегающая панировка. На разрезе масса однородная, без комков не перемешанного хлеба, кусочков целого мяса. Цвет красноватый. Запах свежих продуктов. Не допускаются разорванные и ломаные края. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи и загара. Хранят при температуре не выше 6°C. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6–8°C не более 12ч.





## Вопросы на закрепление

1. Чем отличается котлетная масса от натуральной?
2. Чем отличается полуфабрикат «бифштекс рубленый»?
3. Какие полуфабрикаты готовят с фаршем?
4. Какой полуфабрикат из натуральной массы не панируют и почему?
5. Что используют в качестве фарша для рулета?

## Домашнее задание

**Изучить материал по учебнику Анфимовой  
с.70–72 и заполнить дневник  
Сделать зарисовки полуфабрикатов**

