

# Урок кулинарии

# Приготовление блюда «Запеканка картофельная с МЯСОМ»

# Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом»

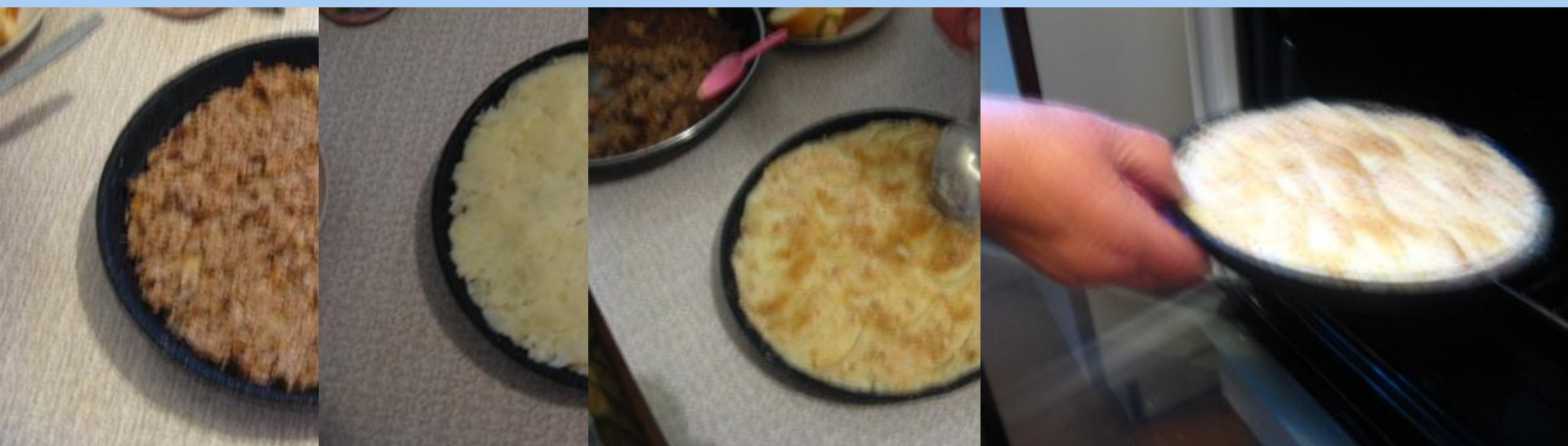
1. Рецепттура блюда «Запеканка картофельная с мясом».
2. Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом».
  - 2.1. Приготовления фарша мясного.
  - 2.2. Подготовка поверхности изделия перед запеканием.
3. Правила подачи блюда «Запеканка картофельная с мясом».
4. Требования к качеству 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.
<b>4.</b>	<b>Кладут фарш и распределяют его ровным слоем.</b>
5.	Сверху закрывают другой половиной картофельной массы.
6.	Поверхность выравнивают и производят отделку.
<b>7.</b>	<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

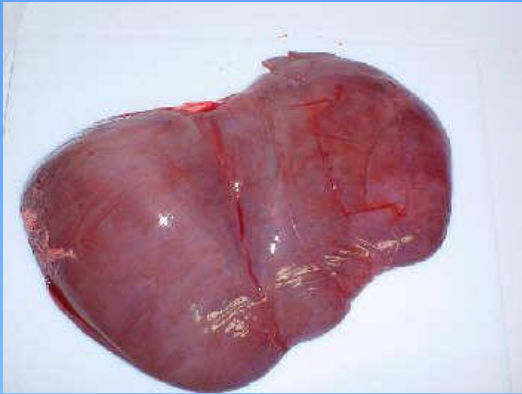


# Виды мясных продуктов для приготовления фарша.

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



1



2



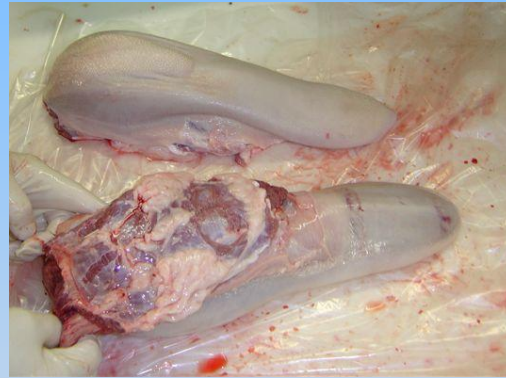
3



4



5



6



7

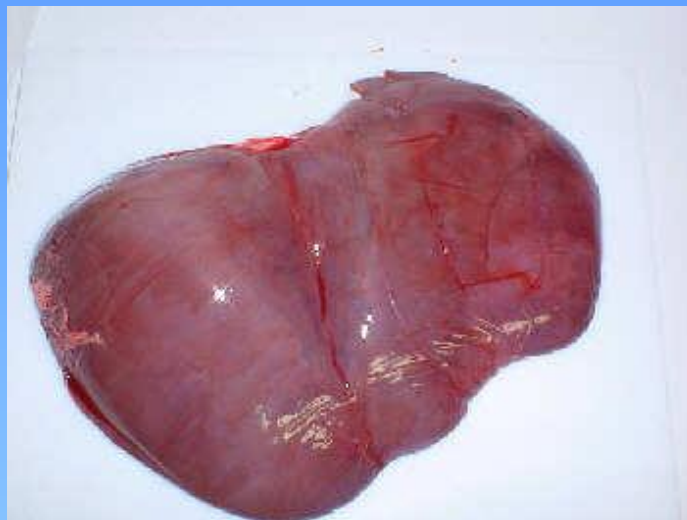


8





Говядина  
(котлетное мясо)



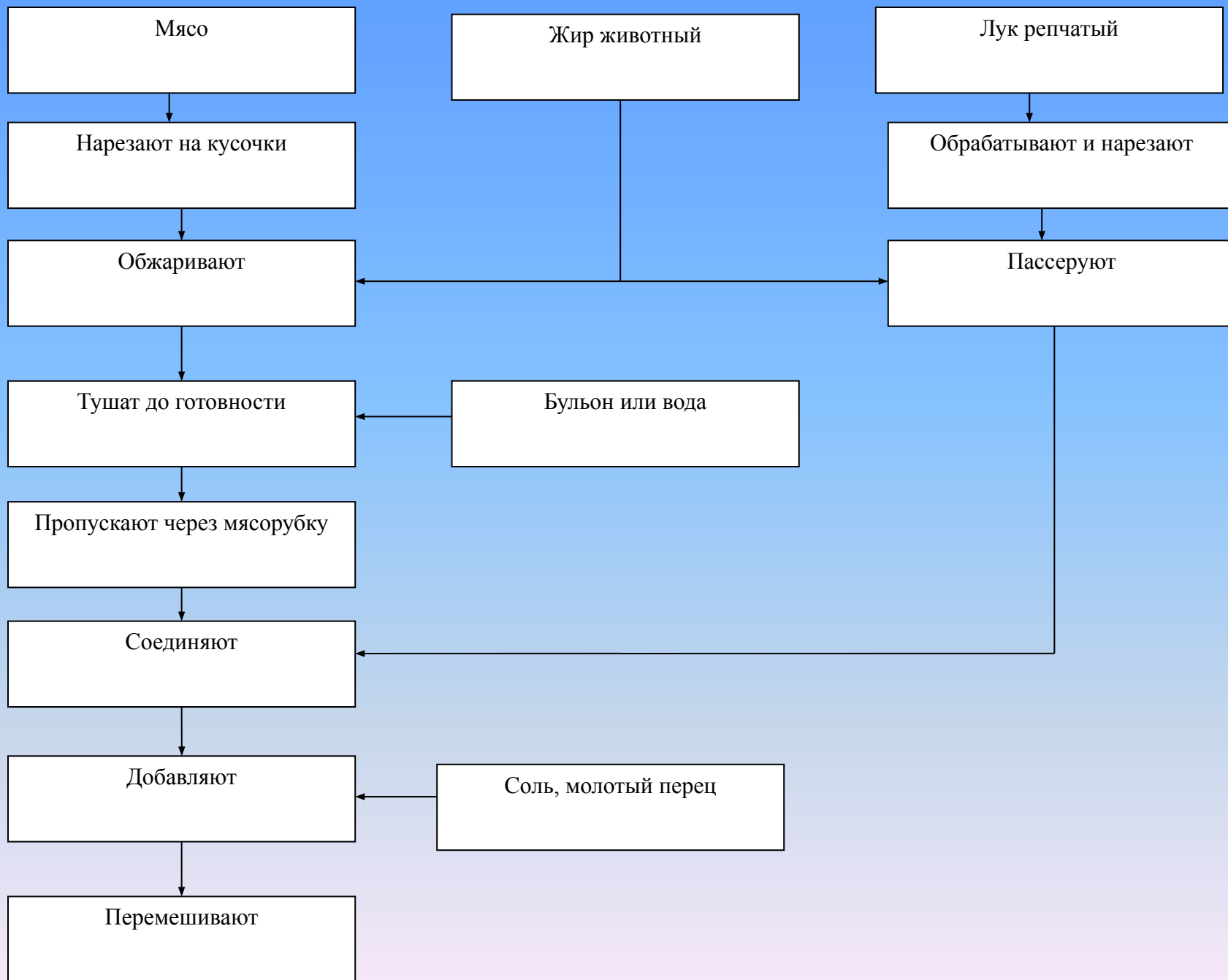
Печень  
говяжья



Легкие



Сердце



<b>Подготовка мяса</b>	<b>Тепловая обработка мяса</b>	<b>Измельчение мяса</b>	<b>Подготовка репчатого лука</b>	<b>Тепловая обработка репчатого лука</b>	<b>Соединение компонентов</b>	<b>Доведение до вкуса</b>
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.	

<b>Продукты</b>	<b>Правила подготовки поверхности перед запеканием</b>
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».