

Домашнее задание

- * Тонкие и толстые вопросы по теме :
- * Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из .

Актуализация опорных знаний:

Карточка-задание:
Технологическая
последовательность
производства
полуфабрикатов.

Карточка-задание

- * **Вымыть и обтереть тушку**
- * **Отделить окорочка**
- * **Разделить окорочка на голень и бедро**
 - * **Отделить крылья**
- * **Разделить тушку на спинку и грудку**
 - * **Разделить грудку на две части**
 - * **Выделить чистое филе**

Критерии оценивания задания

- * Допущена 1 ошибка- оценка 5
- * Допущено 2 ошибки- оценка 4
- * Допущено 3 ошибки –оценка 3
- * Более 4 ошибок - оценка 2

Тема занятия

**Приготовление котлетной
массы из птицы и
полуфабрикатов из нее.
Требования к качеству,
условия и сроки хранения.**

Таблица: ЗХУ

Знаю	Хочу узнать	Узнал

Цель занятия

- * - рассмотреть технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее;
- * - рассмотреть требования к качеству, условия и сроки хранения;
- * - рассмотреть практическую значимость темы урока.

*** Приготовление котлетной массы**

*** Готовят котлетную массу из мяса курицы, индейки, фазана. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножек.**

*** На 1 кг мякоти мяса необходимо 250 г. белого хлеба, 300-350 г молока или сливок, 75 г сливочного масла, 20 г соли.**

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов

- * -Мякоть отделяют от костей и кожи
- * -пропускают через мясорубку вместе со сливочным маслом,
- * добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают
- * снова пропускают через мясорубку
- * хорошо выбивают массу
- * котлетную массу порционируют, формуют и панируют.

Полуфабрикаты из котлетной массы птицы



**Котлеты
фаршированные**



Шницель



Биточки



Котлеты



Рулетики



Нагетцы



Фрикадельки



Зразы



Котлеты пожарские

Биточки



Для приготовления биточков котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке и придают соответствующую форму. При приготовлении биточков паровых полуфабрикаты не панируют.

Биточки-Приплюснуто-круглая форма; толщина 2... 2,5 см, диаметр 6 см.

Тепловая обработка: жаренье основным способом.

Котлеты



* Котлеты имеют овально-приплюснутую форму с заостренным концом; толщина 2...2,5 см, длина 10...12 см, ширина 5 см поверхность — равномерно панированную, без трещин, ломаных краев. Консистенция — мягкая, запах — свойственный доброкачественному мясу.

Котлеты пожарские.



Для их приготовления котлетную массу разделяют по 3 — 4 шт. на порцию. Форма полуфабриката яйцевидно-приплюснутая, панируют в фигурной панировке. Тепловая обработка: жаренье основным способом.



Шницель рубленый



Форма овально-приплюснутая; толщина 1 см; кирпичик с овальными краями; особенность приготовления- уменьшают количество хлеба (на 1 кг мяса 200 г хлеба). Тепловая обработка: жаренье основным способом.

Зразы

Кирпичик с овальными краями, тепловая обработка-варка на пару или припускание; фарш для зраз — омлетная масса с овощами.



Условия хранения

УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Полуфабрикаты из котлетной массы укладывают на ребро под углом в один ряд. Котлетную массу укладывают на противни слоем 5—7 см и охлаждают.

• ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

✓ поверхность — равномерно панированная, без трещин, ломаных краев.

Консистенция — мягкая, запах — свойственный доброкачественному мясу.

Блиц-опрос

- * **КАКУЮ ФОРМУ ИМЕЕТ КОТЛЕТА?**
- * **КАКУЮ ПАНИРОВКУ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКОЙ?**
- * **ЧТО ИСПОЛЬЗУЮТ В КАЧЕСТВЕ ФАРША ДЛЯ ЗРАЗ?**
- * **КАКИЕ ЧАСТИ ТУШКИ ПТИЦЫ ИДУТ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ?**

Таблица: ЗХУ

Знаю	Хочу узнать	Узнал



*** - Практическая
значимость темы.**

Домашнее задание

- * Продолжить работу с таблицей : фрикадельки, рулетики.