

# 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.