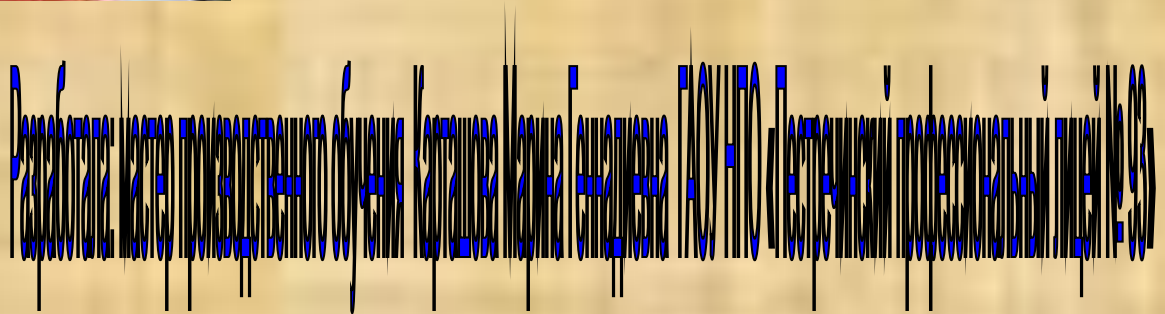


Приготовление котлетной массы

Полуфабрикаты из неё





План урока

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

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

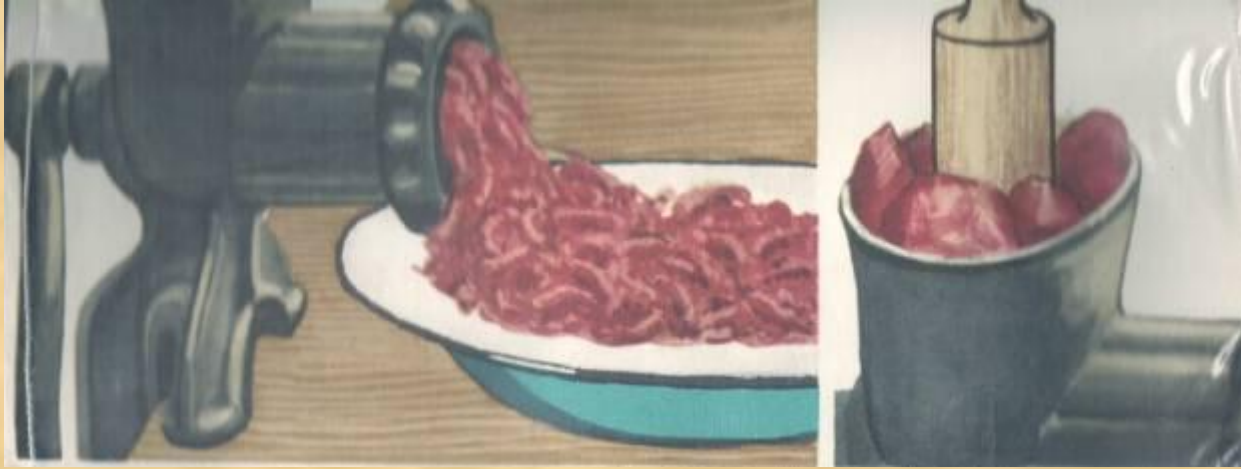


Замачивают хлеб в молоке или воде



Схема приготовления мясной котлетной массы

Мясо пропускают



Соединяют с хлебом, перемешивают



Схема приготовления мясной котлетной массы

Добавляют соль, перец



Массы перемешивают и хорошо выбивают

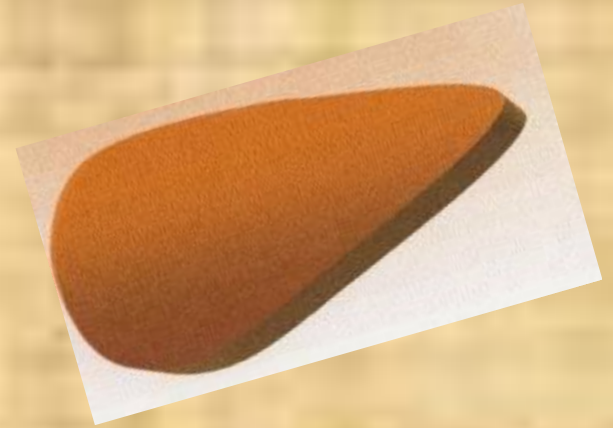


Раскладка на 1 кг мякоти мяса

250 г	хлеба
300 г	воды или молока
20 г	соли
1 г	перца

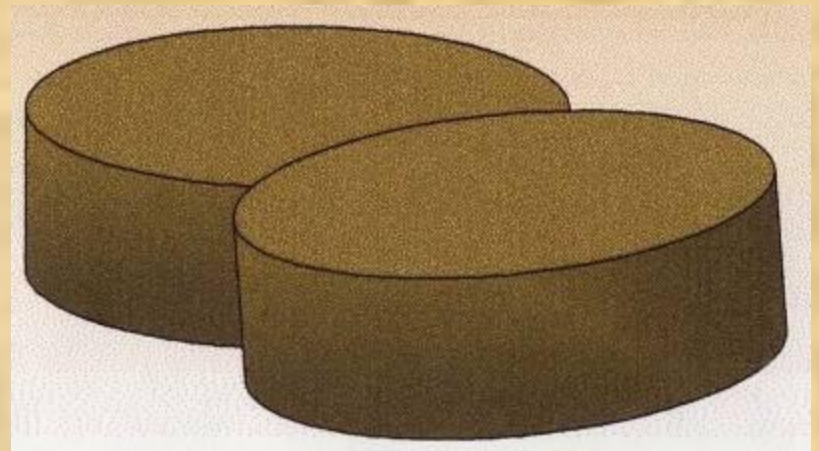
Полуфабрикаты из котлетной массы

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.

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. Какие полуфабрикаты готовят с фаршем?**
- 3. Какой полуфабрикат из натуральной массы не панируют и почему?**