

# 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

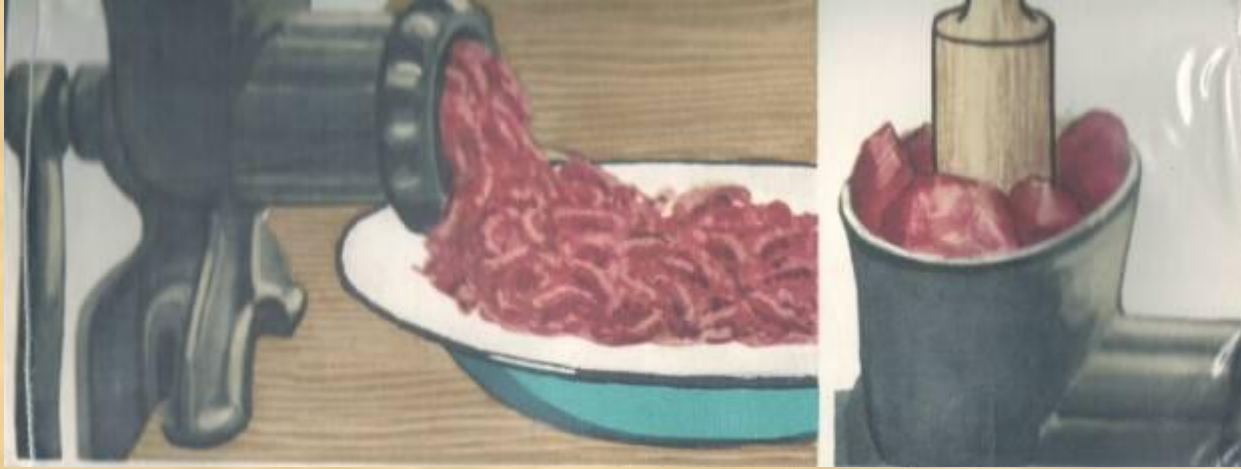


## Замачивают хлеб в молоке или воде



# Схема приготовления мясной котлетной массы

## Мясо пропускают



Соединяют с хлебом, перемешивают





# Схема приготовления мясной котлетной массы

Добавляют соль, перец



Массы перемешивают и хорошо выбивают

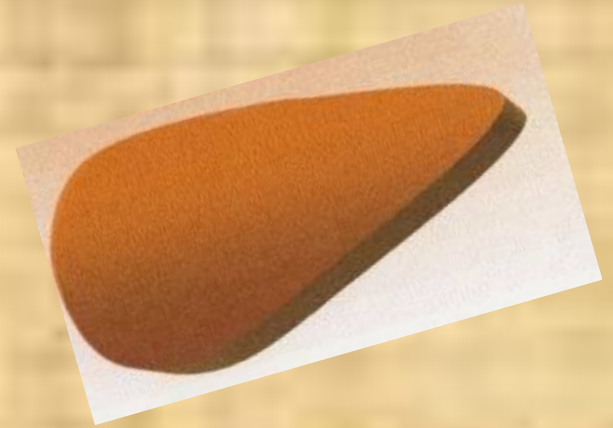


## Раскладка на 1 кг мякоти мяса

<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

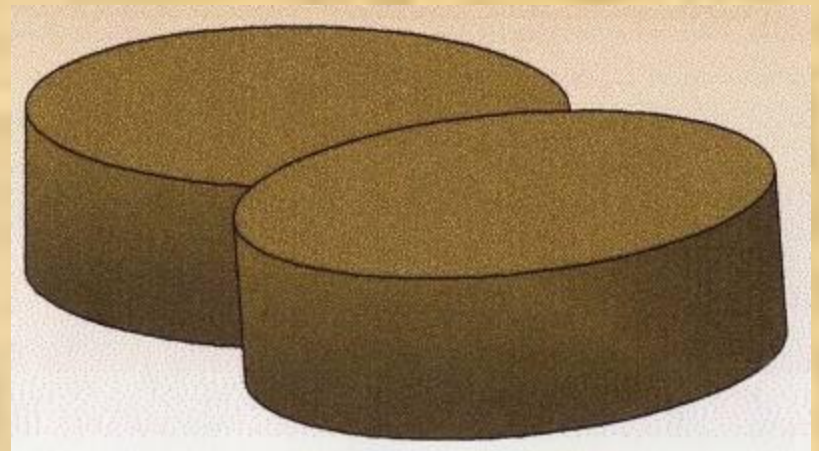
Котлеты рубленые порционируют ,  
панируют в красной панировке,  
придают овально–приплюснутую форму  
с одним заостренным концом  
(толщиной 2–2,5см, длиной 10–12см, шириной 5см).  
По 1–2шт.





# 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.

# 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?**