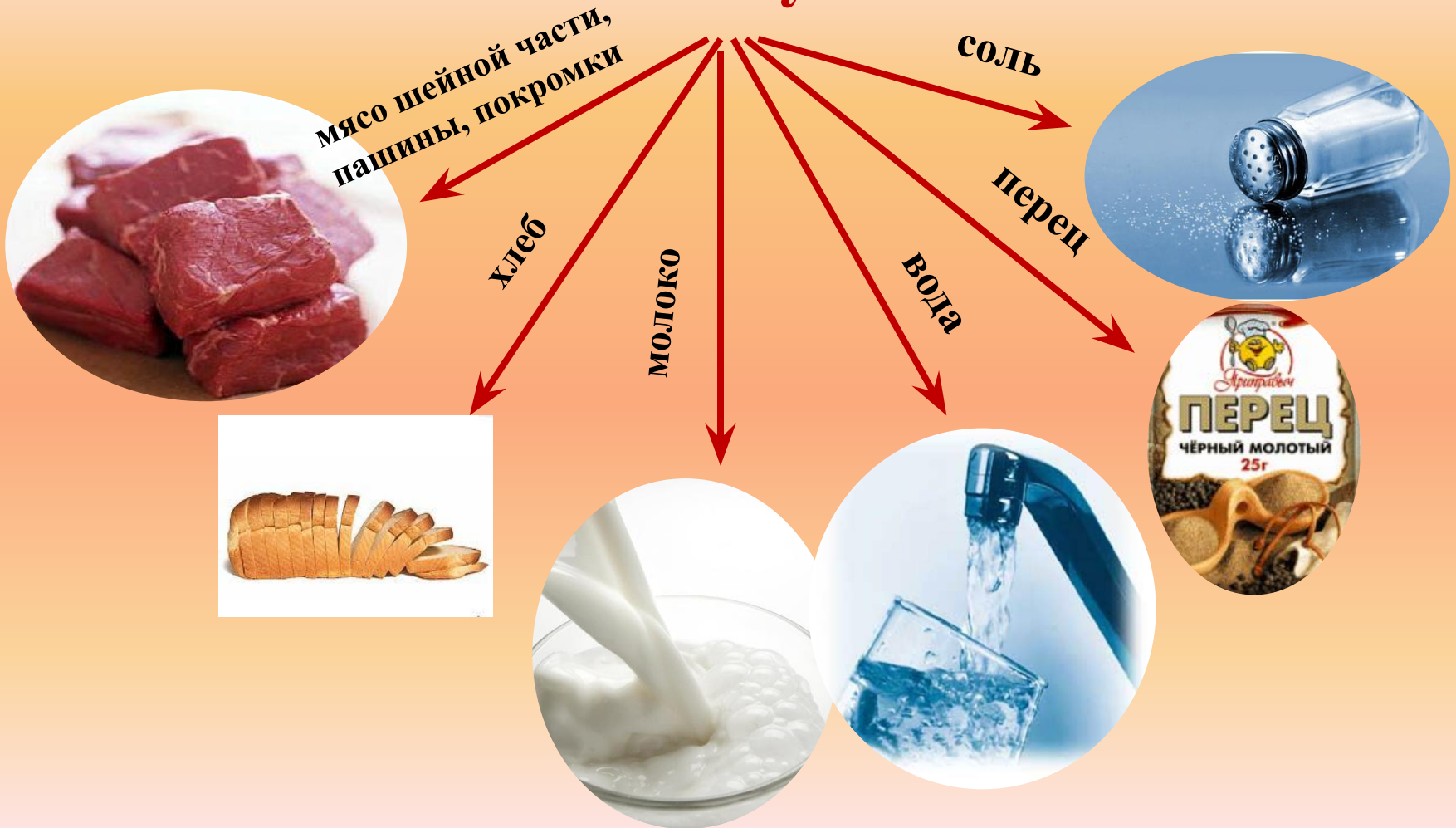




Котлетная масса из мяса и полуфабрикаты из нее

БПОУ ОМВИАТ

Для приготовления котлетной массы используют:



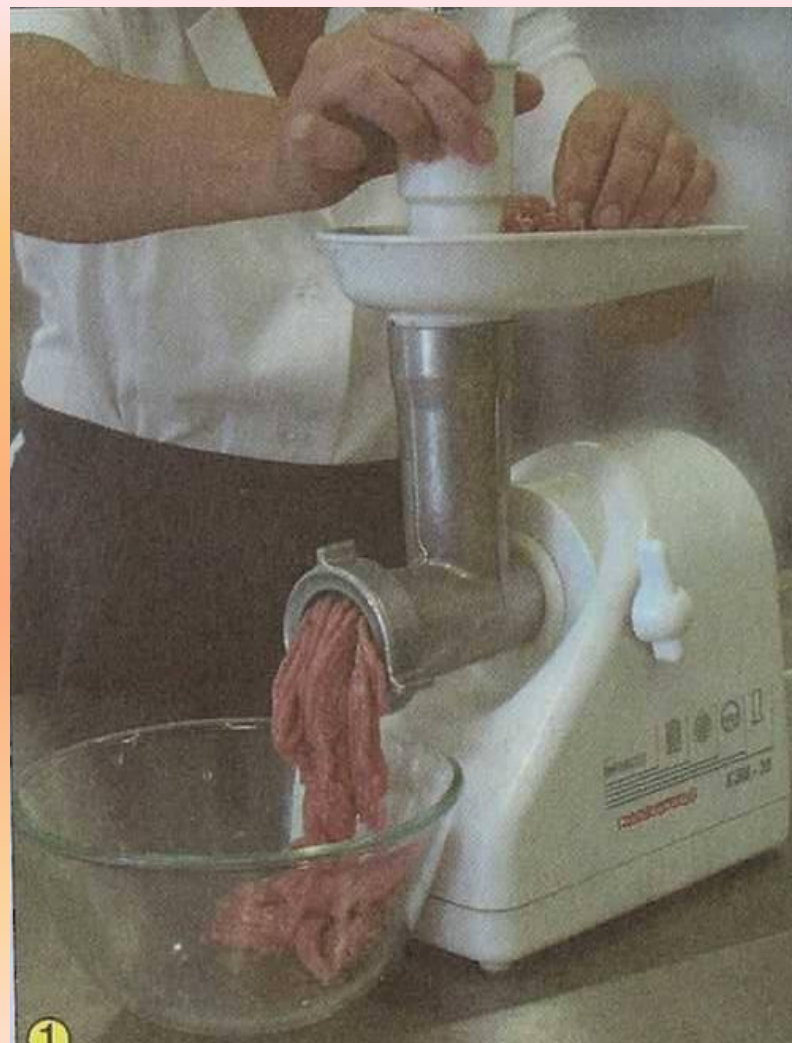
Количественные соотношения между компонентами котлетной массы

- На 1 кг мякоти мяса берут (масса нетто в г):**
- Хлеб – 250**
- Молоко (вода) – 300**
- Соль – 20**
- Перец – 1**

Потери при жарении изделий составляют 19%

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее

Мясо режут на кусочки и измельчают на мясорубке, хлеб замочить в холодном молоке или воде



Добавляют замоченный хлеб, соль, перец молотый, хорошо размешивают и еще раз пропускают через мясорубку, выбивают, формуют полуфабрикаты



Формование полуфабрикатов



Характеристики полуфабрикатов из котлетной массы

Полуфабрикат из котлетной массы	Вид мяса	Внешний вид (форма)	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Особенности рецептуры
Котлета рубленая					
Биточек рубленый					
Шницель рубленый					
Тефтели					
Зразы рубленые					
Рулет					