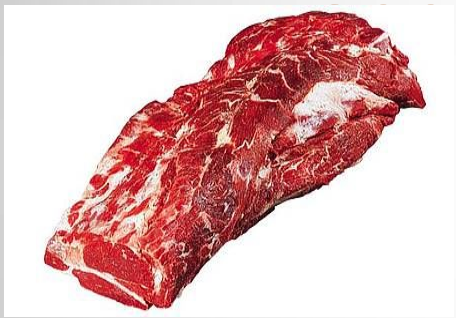
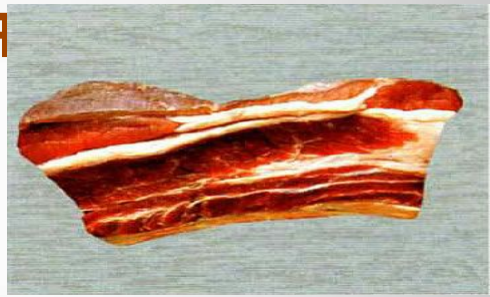


Части туши используемые для приготовления котлетной и рубленной

Шейная часть



Покромка



Ы ИЗ МЯ

Пашина

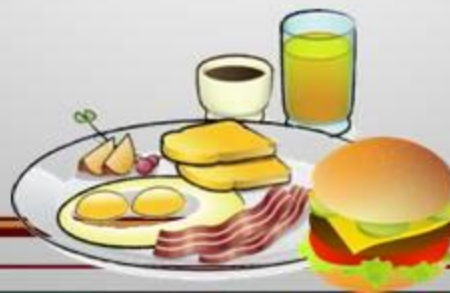


Обрезки



Рецептура приготовления Котлетной массы из мяса

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



Технологическая схема приготовления котлетной массы из мяса



Нарезают мясо

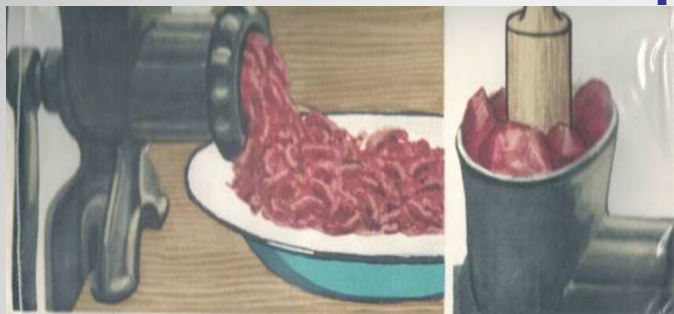


Замачивают хлеб в молоке или воде



Мясо пропускают через мясорубку

?



Соединяют с размоченным хлебом и снова пропускают через мясорубку



Добавляем соль? перец



Массу перемешивают и хорошо выбивают



Виды панировок

Мучная



Льезон



Белая



Красная



Мини диктант.

1. Панирование — это замораживание полуфабрикатов .
2. Размолотые сухари пшеничного хлеба — это красная панировка .
3. Белая панировка — это подсушенный хлеб нарезанный соломкой.
4. Для приготовления мучной панировки используют пшеничную муку 1 – го сорта.
5. Лезон — смесь яиц с молоком.



Ключ

1	-	По	1	+	Ку
2	+	Лу	2	-	Ли
3	-	Фаб	3	+	На
4	+	Ри	4	-	Ри
5	+	Кат	5	-	Я



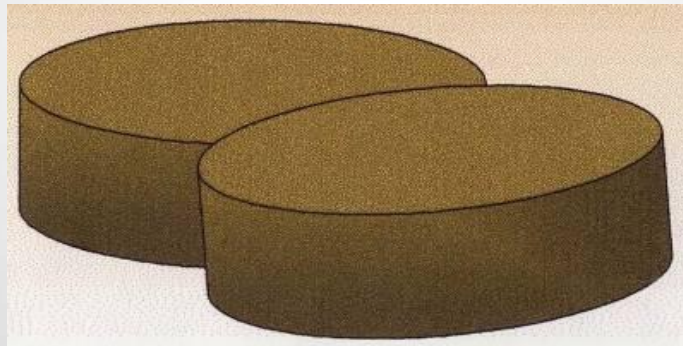
Полуфабрикаты из котлетной массы




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



Биточки – порционируют,

панируют в красной панировке и придают округло–приплюснутую форму (толщиной 2–2,5см, диаметром 6см).





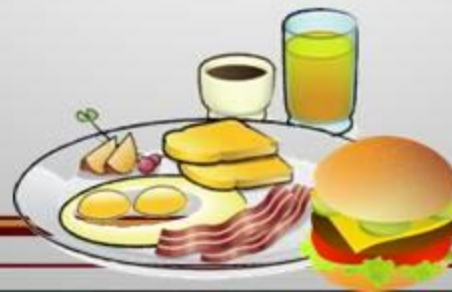
Вразы приготавливают с меньшим содержанием хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1см, на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями.

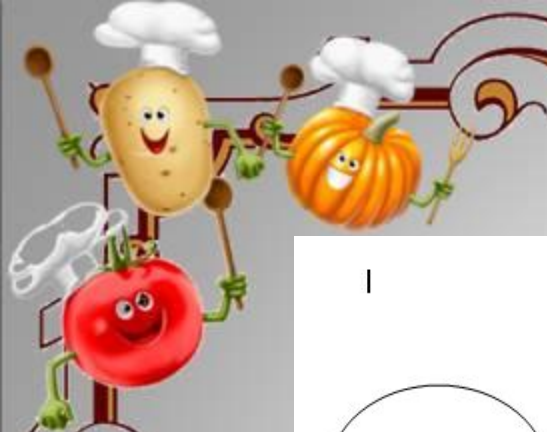
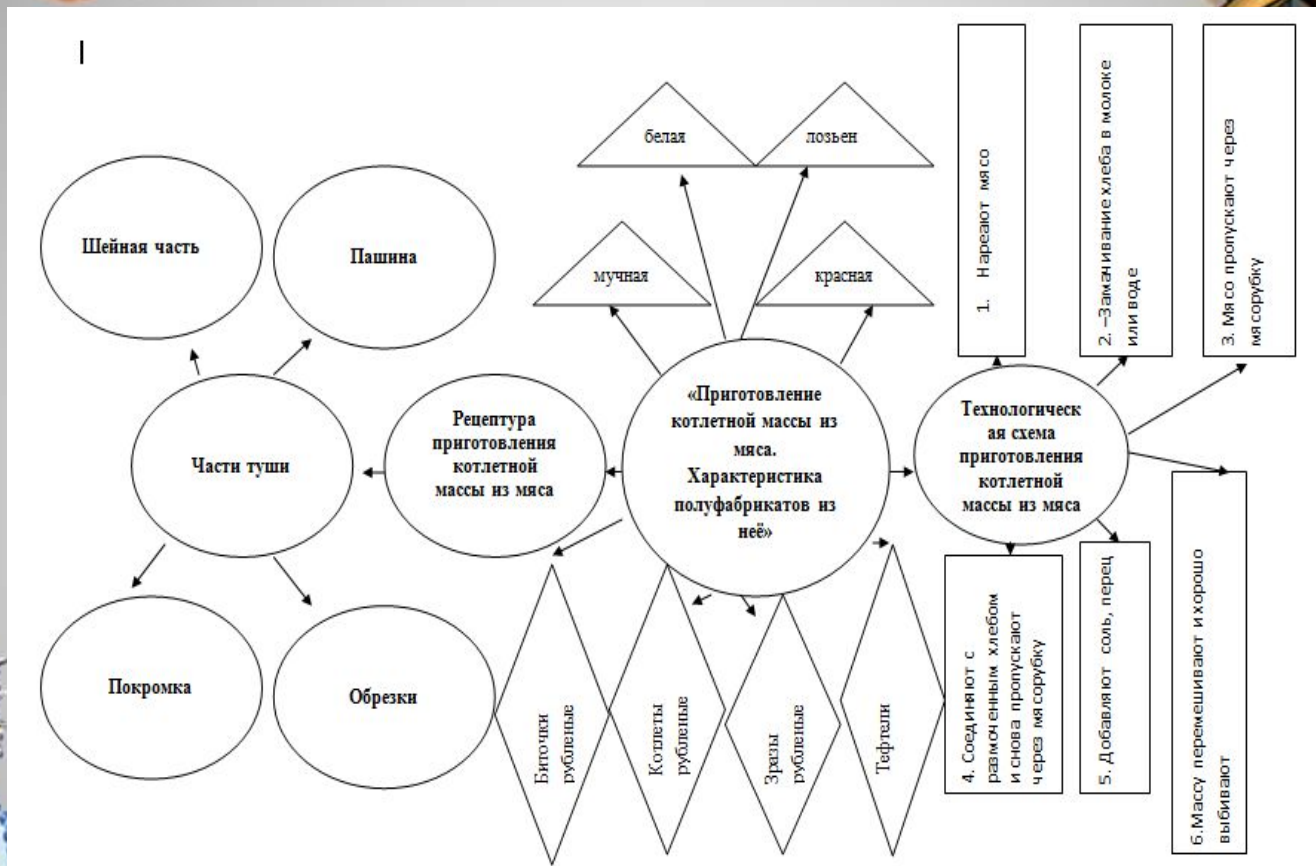
Фарш: пассерованный репчатый лук, вареные рубленые яйца, зелень петрушки, соль, перец.





Тефтели приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, порционируют, формуют в виде шариков, панируют в муке.

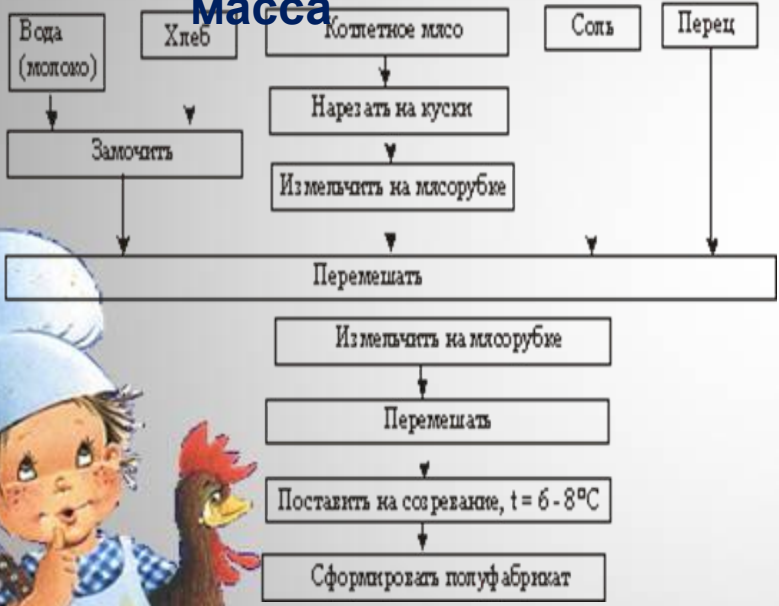




Чем приготовление рубленой массы отличается от приготовления котлетной массы из мяса?



Котлетная масса

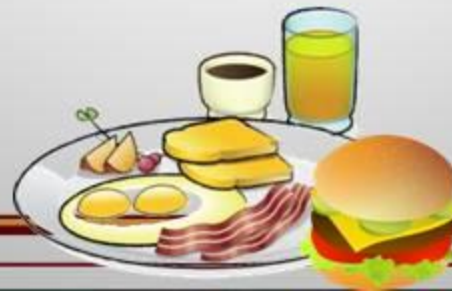


Рубленая масса



Рефлексия

- Я съел бы еще этого...
- Больше всего мне понравилось...
- Я почти переварил...
- Я переел...
- Пожалуйста, добавьте...
- Эксклюзивное блюдо ресторана...



Домашнее задание

Заполнить таблицу по форме, шницель и рулет из котлетной массы из мяса (учебник Кулинария, стр.

Вид полуфабриката	Форма	Панировка	Последовательность формования полуфабриката
Шницель			1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____
Рулет			1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____





Спасибо за урок!

