

*Приготовление мясной котлетной  
массы и полуфабрикатов из неё:  
котлеты, биточки, шницель,  
тефтели, зразы, рулет*

**Разработала: мастер производственного обучения  
ГАОУ СПО «Колледж сервиса и туризма»  
по профессии «Повар, кондитер»  
Корнилова Нина Михайловна.**

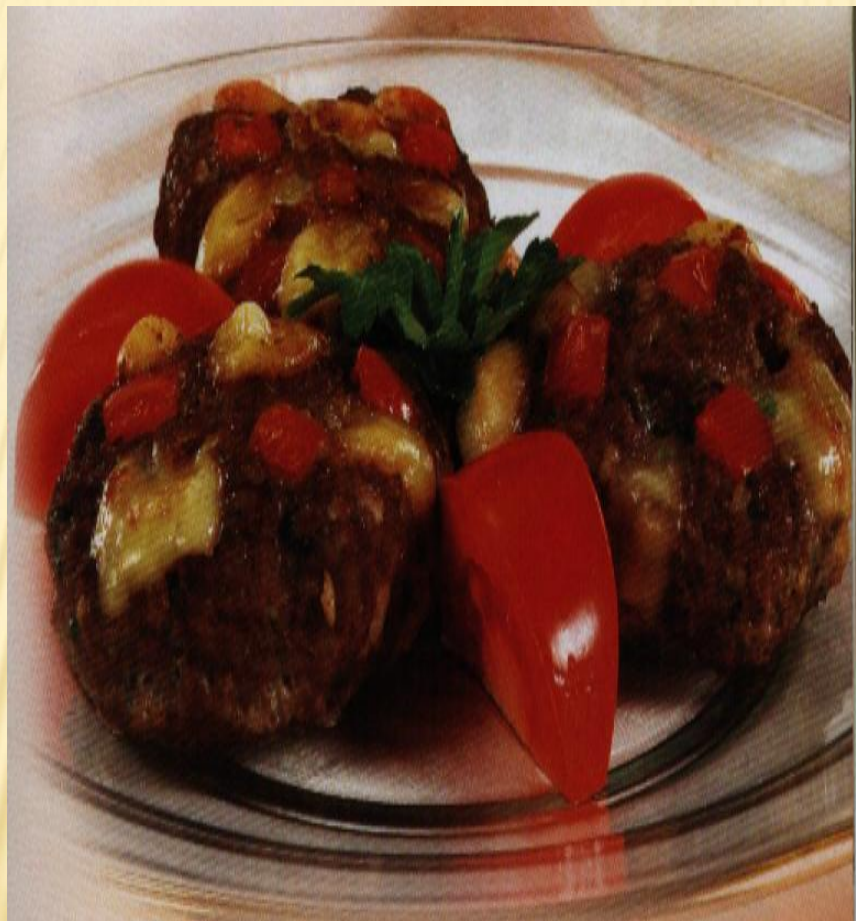
- 
- Цель урока: «Показать методику применения различных форм работы при проведении вводного инструктажа, формирование умений и навыков по приготовлению мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё».

# НОРМА ПРОДУКТОВ НА 1 КГ МЯСА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ?

Хлеб пшеничный	250г
Вода или молоко	300г
Соль	20г
Перец	1г

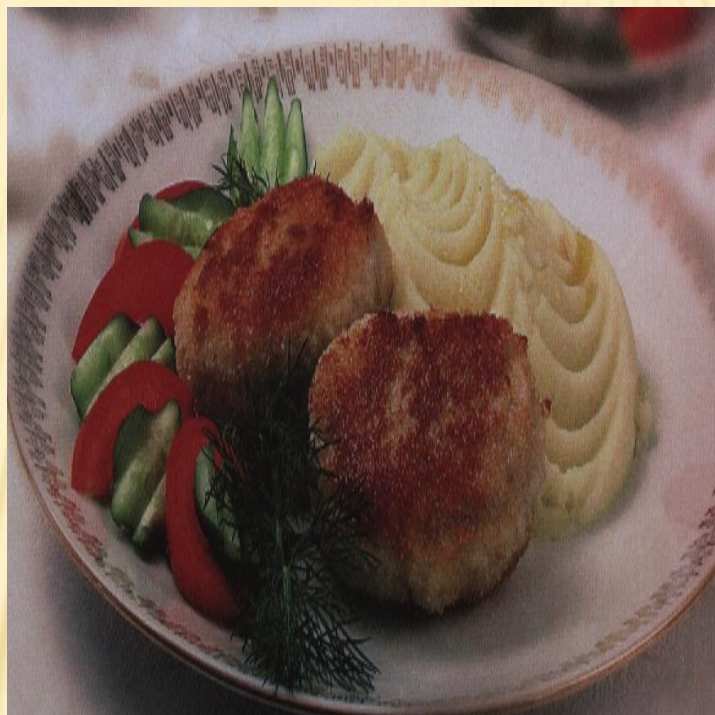


# ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ:



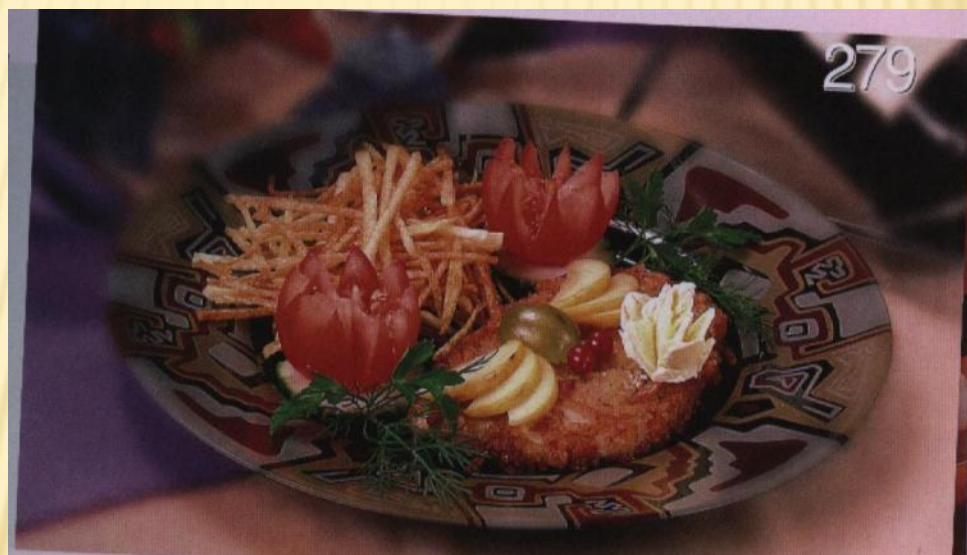
# БИТОЧКИ С ГАРНИРОМ

---





# ШНИЦЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ



# ТЕФТЕЛИ С ГАРНИРОМ

---





# ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ С ГАРНИРОМ

---





# РУЛЕТ С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ

---







# УЧАЩИЕСЯ ГРУППЫ ПК 11-11 НА УРОКЕ



УЧАЩЕЙСЯ ГРУППЫ  
ПК11-11 НА УРОКЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
ОБУЧЕНИЯ

