



«Институт пищевых технологий» – филиал ГБОУ ВПО НГИЭИ

Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы

*ПМ 01 «Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции»*

Выполнил студент группы ОП-2-11

Абалаков Вячеслав

Бифштекс рубленый

Шпик нарезают кубиками, измельчают мясо соединяют со шпиком, порционируют делая приплюснутую форму толщиной 2 см.



Требование к качеству

Должна иметь приплюснuto округлую форму, толщина 1,5-2 см., поверхность незаветрена, края выравненные, запах доброкачественного мяса со специями.



Котлеты натуральные рубленые

Котлета овальной формы опускается в льезон и панируется в сухарях, толщина 1-1,5см.



Требование к качеству

Должны иметь овально приплюснутую форму с 1 заостренным концом, толщина 1-1,5 см. покрыта в льезоне и панировочном сухаре.



Шницель натуральный рубленый

Придаётся овальная форма, толщина 1 см. опускается в льезон и панируется в сухарях.



Требование к качеству

*Имеет овально приплюснутую форму, толщина 1 см.
Панируется в двойной панировке.*



Фрикадельки

В фарш добавляется пасерованный лук, сырое яйцо. Формируем в виде шариков по 7-10 грамм.



Требование к качеству

Форма шариков 7-10 грамм, запах доброкачественного мяса со специями.



Люля-кебаб

Готовятся из бараньего фарша в который добавляют лук репчатый, соль, перец. Для того чтобы фарш замариновался добавляем лимонную кислоту, после чего всю массу перемешиваем и убираем в холодильник на 3 часа. Формируется в виде колбасок по 2 штуки на порцию.



Требование к качеству

Запах доброкачественного мяса со специями, форма колбасок по 2 штуки на порцию



Сроки хранения

Фарш мясной должен храниться не более 6 часов при температуре 2-6 градусов



Льезон

Смесь яиц и молока(воды).

В льезоне смачивают продукты перед панировкой, это способствует лучшему прилипанию панировки к продукту, улучшает вкус блюда и повышает калорийность изделия.



Панировочный сухарь

Панировочные сухари — крошка из сухого белого хлеба, используется для приготовления жареных блюд из мяса, рыбы и овощей (например, цветной капусты). Также обжаренными в сливочном масле панировочными сухарями.

Белая панировка- крошки чёрствого пшеничного хлеба мелко измельченные.

Красная панировка- молотые сухари пшеничного хлеба.



*Спасибо за
внимание*