

«Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее»



Разработала мастер производственного обучения Мухаметагалиева О.О. П.Ф.С



Высказывания о еде знаменитого писателя

А С Пушкин.

«О, царство кухни!
КТО не восхвалял
Твой синий чад над жарящимся мясом,
Твой легкий пар над супом золотым!»

« На досуге отобедай у Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.»



План урока:

Приготовление котлетной массы.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов

Для приготовления мясной рубленой массы используют:



ГОВЯДИНА

*мякоть шеи,
пашина, обрезки*



СВИНИНА

*обрезки, которые
получаются при
разделки туш*

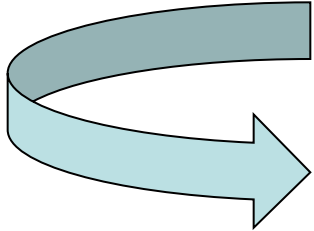


БАРАНИНА

*мякоть шеи,
обрезки*

*Лучше использовать мясо упитанных животных
с содержанием жира до 10% .
Если мясо нежирное, то добавляют шпиг или внутреннее сало.*

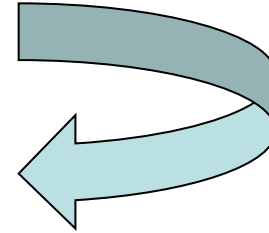
Мясная рубленая масса:



**Натуральная
(без
наполнителей)**



**Полуфабрикаты
не панируют**



**Котлетная
(с
наполнителями)**



**Полуфабрикаты
панируют**

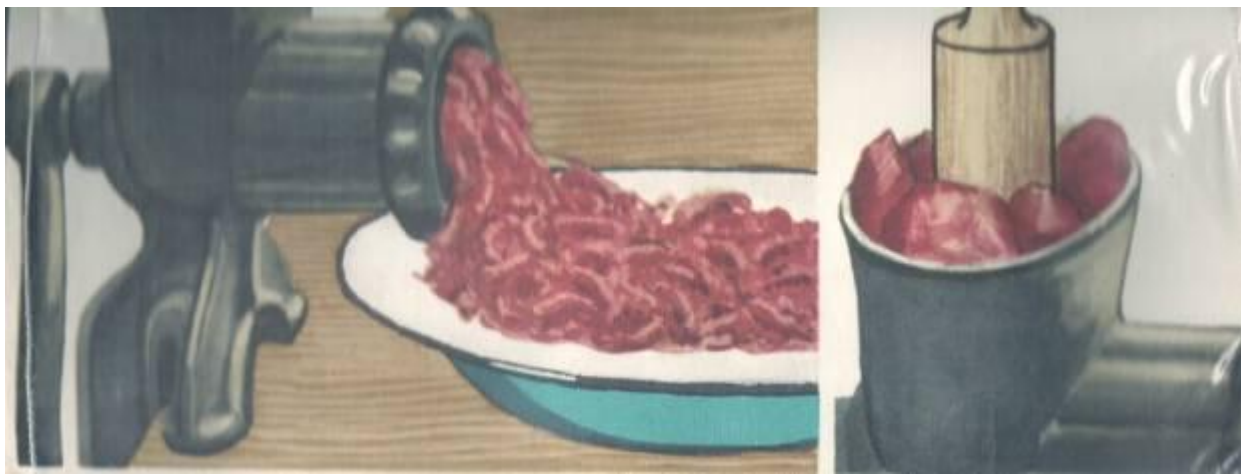
Технологическая схема приготовления котлетной массы из мяса



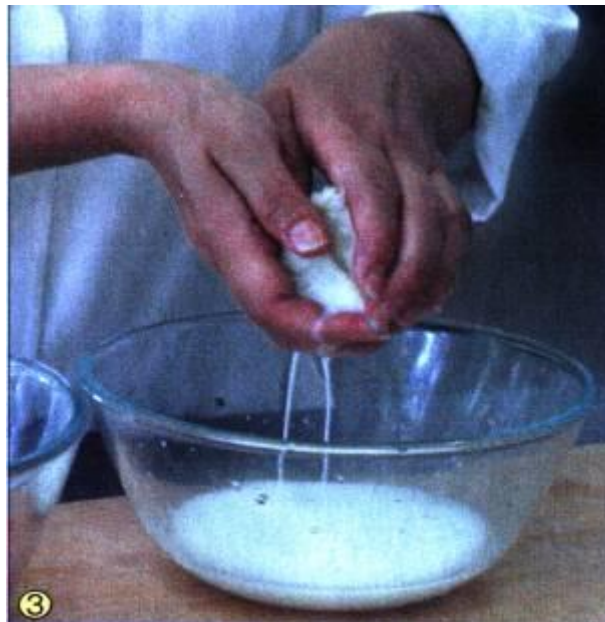
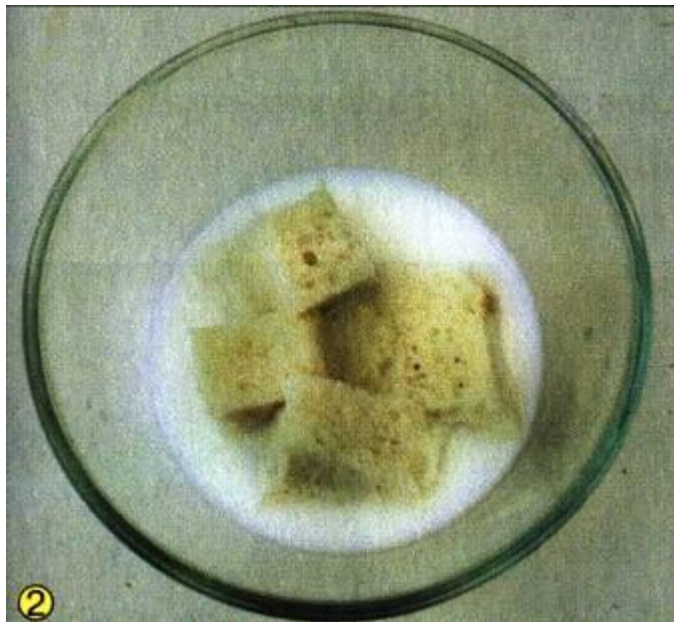
Нарезают мясо



Замачивают хлеб в молоке или воде



Мясо пропускают



Подготовка хлеба для котлетной массы



Добавляют соль, перец



Массу перемешивают и выбивают

Приготовление панировки

Просеять размолотые сухари, муку



Приготовление полуфабрикатов



Полуфабрикаты из мясной котлетной массы

Котлеты

Форма овально-приплюснутая с заостренным концом.

Панировка – сухари. 1-2 штуки на порцию. Использование – для жарки

Биточки

Форма округло – приплюснутая, до 6 см в диаметре и 2 см толщиной. Панировка – сухари или белая панировка.

1-2 шт. на порцию

Тефтел

и

Форма в виде шариков, диаметром 3 см по 3-4 шт. на порцию. В массе пассированный репчатый лук. Панировка – мука.

Использование – для тушения и запекания.

Рулет

Форма батона с фаршем, внутри фарш – жаренные грибы, пассированный лук, яйца или отварные макароны.

Зразы

Форма кирпичика с овальными краями с фаршем внутри.

Панировка-сухари. 1-2шт. на порцию. Фарш: пассированный репчатый лук, яйца. Можно использовать омлет.

Приемы тепловой обработки

Жарка

Основным способом

Во фритюре

В жарочном шкафу

На открытом огне

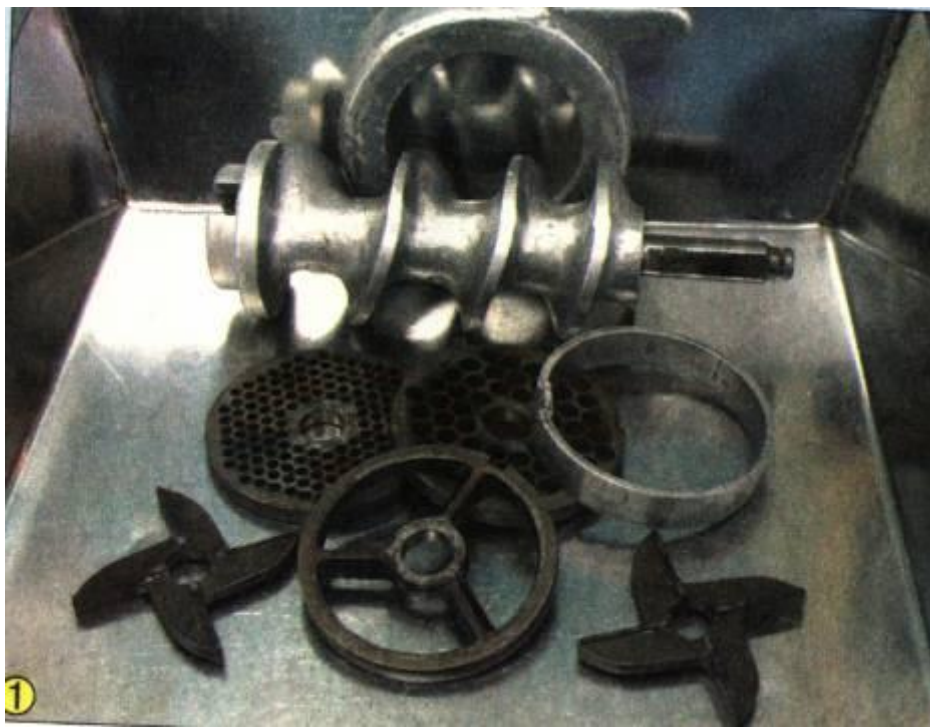
Организация рабочего места

1. Взять соответствующий кухонный инвентарь, инструменты и посуду. Подобрать оборудование.
2. Проверить санитарное состояние оборудования. Проверить его техническое состояние.
3. Разместить инвентарь, инструменты и посуду на рабочем месте. Организовать рабочее место.



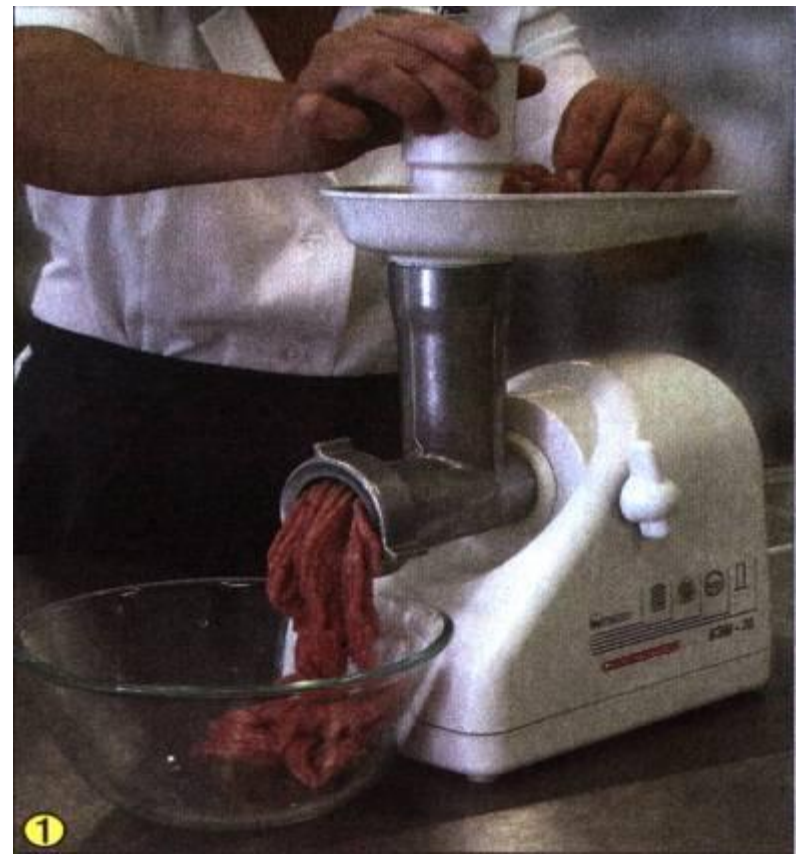
Подготовка мясорубки для измельчения мяса

1. Проверить комплектность мясорубки. Проверить санитарное состояние оборудования
2. Собрать мясорубку
3. Проверить на холостом ходу



Измельчение мяса на мясорубке

1. Поставить лоток к разгрузочному окну мясорубки. Включить мясорубку.
2. Нарезанное сырьё положить в загрузочную воронку, проталкивать пестиком.



Требования к качеству готовых блюд из рубленого мяса.

Внешний вид: поверхность изделий ровная без трещин и разрывов. Плотно прилегающая панировка.

Консистенция: однородная, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Изделия сочные, мягкие.

Цвет: серый

Запах: свежих продуктов.

Вкус: не допускается наличие признаков порчи и загара.

Хранение

**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.**



Кулинарные секреты

- При формовке изделий надо следить чтобы не было избытка панировки, а в изделиях не было трещин, куда бы она не попала.
- Готовность изделий из рубленой массы можно определить на глаз. Если их поверхность покрывается мелкими кипящими пузырьками, изделия готовы.

Домашнее задание

- Изучить материал по учебнику Анфимовой с.70–72
- Сделать зарисовки

