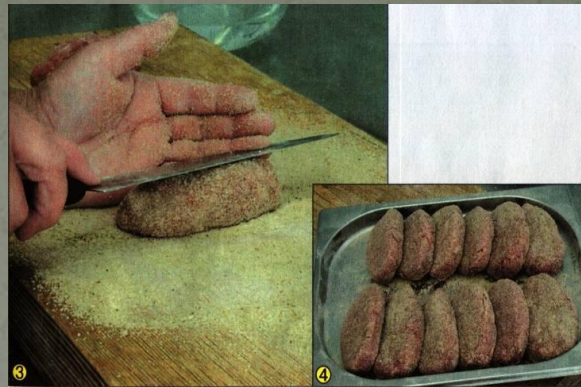




**Тема урока: «Приготовление блюд из  
мяса, мясопродуктов и  
сельскохозяйственной птицы»**  
**Приготовление блюда: «Котлеты  
Пожарские»**



**Разработал:**  
Мастер производственного обучения Шавер М.Б.



Но прежде чем приступить к изучению данной темы, вы должны вспомнить Пройденный материал по технологии приготовления пищи, относящийся к теме: «Приготовление блюд из котлетной массы и с/х птицы».

## Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикаты из нее

### Полуфабрикаты из котлетной массы

Наименование п/ф	Форма размер	Особенности приготовления	Вид панировки
 Котлеты	Овально-приплюснутая с заостренным концом, толщина 1-2 см	Котлетная масса без особенностей <a href="#">слайд-шоу</a>	Сухари
 Биточки	Круглая приплюснутая, толщина 2-2,5 см	Котлетная масса без особенностей <a href="#">слайд-шоу</a>	Сухари
 Шницель	Овальная приплюснутая, толщина 1 см	Котлетная масса без особенностей	Сухари
 Тефтели	Круглая, шарики диаметром 3 см	В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук. Хлеб можно заменять рассыпчатым рисом (15% от массы мяса) <a href="#">видео</a>	Мучная
 Зразы рубленые	Кирпичик с закругленными углами	На середину лепешки из котлетной массы кладут фарш и формируют <a href="#">видео</a> <a href="#">слайд-шоу</a>	Сухари
 Рулет	В виде батона	На середину лепешки(1,5 см) кладут фарш и формируют в виде рулета с помощью влажной салфетки или п/э пленки <a href="#">видео</a>	Смазывают яйцом, посыпают сухарями
 Фрикадельки	Круглая, шарики массой по 10-12 г	В котлетную массу добавляют сырой репчатый лук	Мучная или без панировки



## Раскладка на 1 кг:

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г):  
хлеба пшеничного – 250, воды или  
молока – 300, соли – 20, перца  
чёрного молотого – 1.

# Виды тепловой обработки мяса

- Все способы приготовления перечислить сложно – чересчур их много. Но основных – несколько, и это:
- Варка:
- Жарка:
- Запекание:
- Тушение:
- Припускание:
- Брезирование:

# Что такое панировка? Виды панировок





Самой распространённой панировкой являются сухари. Их изготавливают из белого хлеба, с которого не срезают корочку, такая панировка называется красной. Существует ещё и белая панировка - из белого хлеба, с которого срезали корочку.



Фигурная - белый хлеб нарезают мелкими кубиками или соломкой и применяют в качестве панировки.



Второй по популярности панировкой является мука. Но это не обязательно должна быть пшеничная мука высшего сорта. Отлично подходит в качестве панировки мука второго сорта грубого помола. Можно использовать кукурузную, гречневую, рисовую, ржаную или овсяную муку



# Доклад студентов.



Каждое блюдо имеет свою историю возникновения. Но если яство оставило свой след не только в кулинарии, но и в искусстве, то ему обеспечена жизнь в веках.

Пожарские котлеты – это то самое кушанье, об истории появления которого еще долго будут длиться споры, и, скорее всего, никто так и не узнает истины. Вот, если бы Александр Сергеевич не только оставил свои рекомендации:

**«На досуге отобедай  
У Пожарского в Торжке,  
Жареных котлет отведай  
И отправься налегке»,**



но и намекнул, что, речь, мол, идет о тех котлетах, которыми потчевали самого царя или князя, то пытливым умам гурманов последующих поколений было бы проще искать истину.

Но, поскольку автор так и не раскрыл тайну, то все версии возникновения знаменитых Пожарских котлет имеют право на существование с равной долей вероятности.



Итак, существует версия, по которой блюдо из рубленого мяса птицы было названо в честь графа Пожарского, к которому однажды с неожиданным визитом нагрянул Великий князь Московский. Хозяин собрался попотчевать гостя телячьими котлетами, да на беду на графской кухне не нашлось нужного вида мяса. Но граф был мужчина решительный и тут же приказал приготовить котлеты из курицы. Приказ был исполнен, а новый вкус блюда так понравился гостю, что рецепт был перенесен на кухню Московского князя. Говорят, несмотря на то, что свое "ноу-хау" Пожарский подарил столь важной персоне и княжеские котлеты с тех пор стали готовиться из рябчиков, фазанов и прочей птицы, сам граф предпочитал традиционные телячьи отбивные и котлеты.

Еще одна версия появления Пожарских котлет связана с именем коронованной особы – императором Александром I. Отправился однажды царь-батюшка в дорогу, да и застрял по милости нерадивого ямщика в маленьком городе Осташкове, что близ Торжка.

Остановился Александр в трактире Пожарского, а на обед приказал подать телячьи котлеты. На кухне не нашлось ни говядины, ни свинины, и тогда ситуацию спасла находчивая жена трактирщика, по совету которой повар приготовил котлеты из курицы, и, обваляв их в сухарях, подал к столу. Царскому восторгу не было границ – такими нежными и сочными получились куриные котлеты. Но Пожарский был человек честный и достойный, лукавства не переносил и признался царю в подлоге. Повинную голову меч, как известно, не сечет, а в случае с Пожарскими котлетами честность трактирщика принесла ему славу. Рецепт котлет был включен в кухню Александра I, а сам Пожарский был пожалован в поставщики продуктов для двора его Императорского Величества, о чем не замедлил сообщить в новой вывеске на трактире.

По третьей версии появления Пожарских котлет автором блюда была сама Дарья Евдокимовна Пожарская – жена трактирщика, где остановился в Осташкове царь Александр I. Говорят, она собственноручно готовила куриные котлеты для высокого гостя по рецепту заезжего француза, который был не в состоянии заплатить за постой и рассчитался с хозяевами рецептом великолепного блюда. Но также есть более приземленная, отечественная, версия появления нового яства: некий повар Александр, работавший в трактире Пожарских, обучил Дарью Евдокимовну искусству приготовления куриных котлет. Как бы там ни было, котлеты понравились царю, их рецепт был принят к сведению императорским поваром, а владельцу трактира была предложена должность поставщика продуктов к августейшему двору.

Неизвестно, кто на самом деле приготовил впервые Пожарские котлеты, но, если вы захотите увидеть женщину, вошедшую в историю в связи с их появлением, вы можете в музее Торжка отыскать портрет кисти Тимофея Неффа, на котором запечатлена Дарья Евдокимовна Пожарская. Правда, изображена она не с котлетами, ставшими мировой известностью, а с младенцем на руках.

# Вопросы: приложение №1

1. От чего зависит содержание белка в мясе?

От вида животного;

От содержания жира в мясе;

От части туши животного:

Правильный ответ: От вида животного;

2. Легко усваиваемым мясом считается?

Мясо нутрии;

Баранина;

Говядина;

Свинина;

Мясо кролика:

Правильный ответ: Мясо нутрии; Мясо кролика:

3. Светло-розовый цвет, нежная консистенция, сладко-кисловатый запах характерны для:

- Свинины;
- Говядины;
- Телятины;
- Баранины:

Правильный ответ: Телятины:

4. Показатели свежести мяса:

- Мраморность;
- Питательность;
- Запах;
- Консистенция;
- Цвет:

Правильный ответ: Запах, консистенция, цвет:

5. К мелкокусковым полуфабрикатам относятся:

Зразы; Азу; Лангеты; Шашлыки:

Правильный ответ: Азу, шашлык



1. Для чего в котлетную массу добавляют воду?

*Правильный ответ: для пышности и сочности*

2. Для чего необходимо выбивать котлетную массу?

*Правильный ответ: масса насыщается кислородом, изделия не развалились при жарке*

3. Для чего в котлетную массу добавляют воду?

*Правильный ответ: для пышности и сочности*

4. Температура подачи вторых блюд?

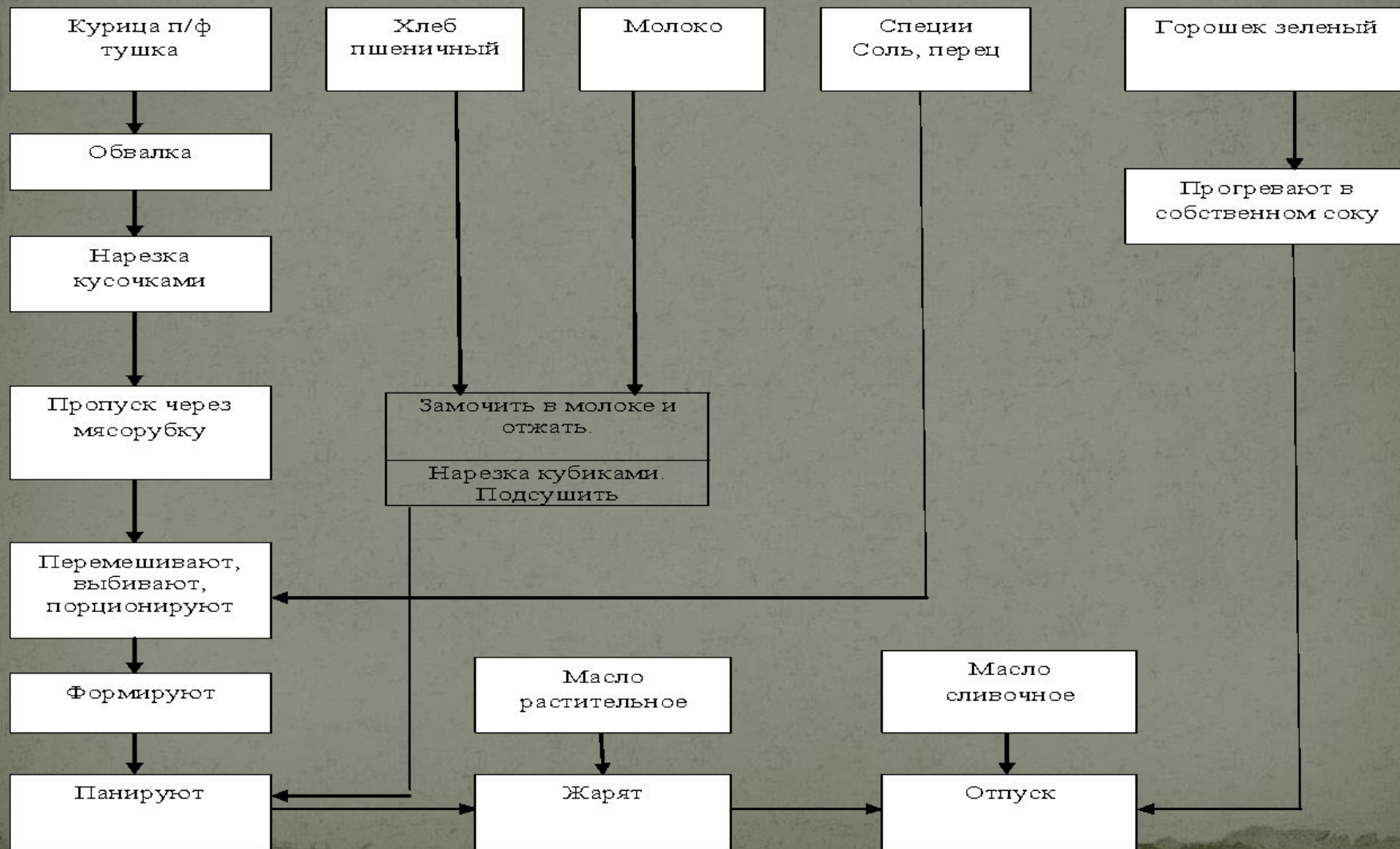
80 °С; 65°С; 45 °С:

*Правильный ответ: 65°С*

5. Можно ли исправить ошибку, если котлетная масса пересолена, а если можно, то как?

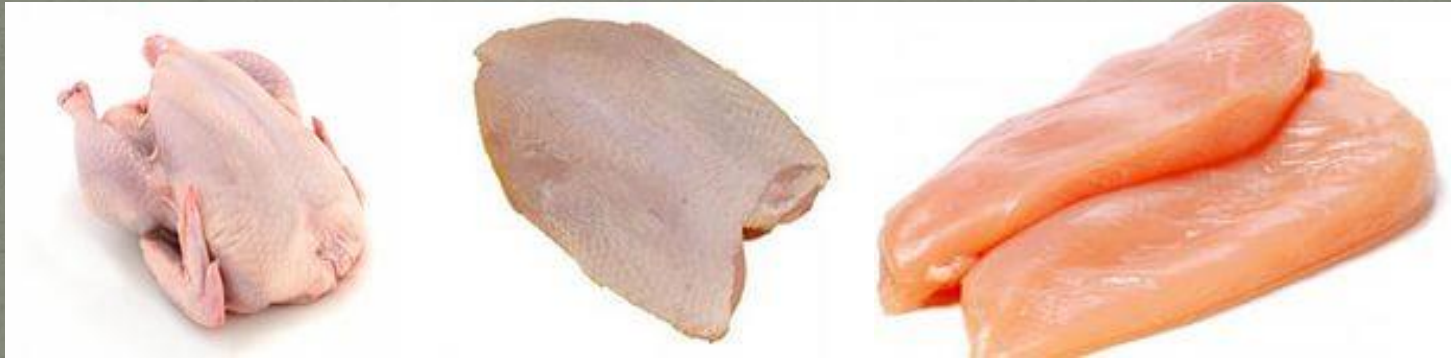
*Правильный ответ: если смешать с большим количеством котлетной массы*

# Технологическая схема приготовления «Котлет Пожарских», Приложение № 3





Последовательность приготовления блюда:  
Подготовленное мясо птицы (филе) нарезают на  
кусочки



и пропускают через мясорубку



Часть хлеба замочить в молоке или воде, а другую часть нарезать кубиком (или брусочками) и запекают в духовом шкафу.



Далее фарш соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, (хлеб отжать) кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку ещё раз и выбивают.



Готовую котлетную массу порционируют (2 шт. на порцию), панируют в белой панировке (хлеб нарезать в виде кубиков или брусочков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.



# Подача:



## Наименование блюда: «Котлеты Пожарские»

№	Наименование	Ед. изм.	Вес Брут-то	Вес Нетто	Вес гот. прод. на 10порций	Дополнительная информация
1	Куриная грудка	гр	2,310	1,110		52%
2	Батон	гр	560	520		7%
3	Молоко	гр	390	390		
4	Масло растительное	гр	100	100		
5	Специи	гр	10	10		
6	Зелень	гр	20	10		
7	<b>Выход:</b>					
8	<b>Масса п/ф</b>	гр			1,880	19%
9	<b>Масса жарен, котлет</b>	гр			1,500	

## Наименование блюда: «Котлеты Пожарские»

№	Наименование	Ед. изм.	Вес Брутто	Вес Нетто	Вес гот. прод. на 2 порц.	Дополнительная информация
1	Куриная грудка	гр	462	222		<b>Изделия из котлетной массы (п/ф) укладывают в один ряд на противень, и хранят при t =6-8 гр. С не более 12 часов. Жаренные п/ф хранят в мармите не более 1 часа.</b>
2	Батон	гр	112	104		
3	Молоко	гр	78	78		
4	Масло растит.	гр	20	20		
5	Специи	гр	2	2		
6	Зелень	гр	4	2		
7	<b>Выход:</b>					
8	<b>Масса п/ф</b>	<b>гр</b>			<b>376</b>	
9	<b>Масса жарен, котлет</b>	<b>гр</b>			<b>300</b>	



# Технология приготовления

## блюда:

Подготовленное мясо птицы (филе) нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо пропускают через мясорубку. Далее соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, (хлеб отжать) кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку ещё раз и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют (2 шт. на порцию), панируют в белой панировке (хлеб нарезать в виде кубиков и запекают), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. На гарнир, горошек зеленый отварной.

СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!

