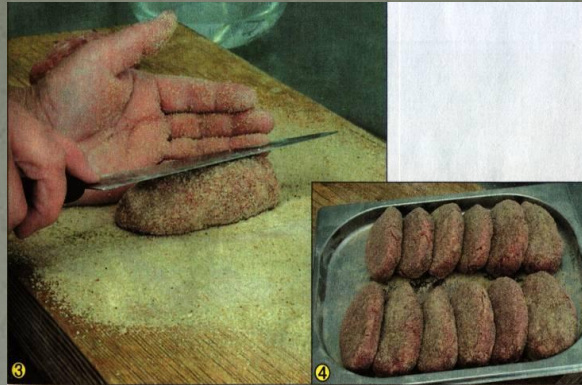




**Тема урока: «Приготовление блюд из
мяса, мясопродуктов и
сельскохозяйственной птицы»**
**Приготовление блюда: «Котлеты
Пожарские»**



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
 <p>Котлеты</p>	Овально-приплюснутая с заостренным концом, толщина 1-2 см	Котлетная масса без особенностей слайд-шоу	Сухари
 <p>Биточки</p>	Круглая приплюснутая, толщина 2-2,5 см	Котлетная масса без особенностей слайд-шоу	Сухари
 <p>Шницель</p>	Овальная приплюснутая, толщина 1 см	Котлетная масса без особенностей	Сухари
 <p>Тефтели</p>	Круглая, шарики диаметром 3 см	В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук. Хлеб можно заменять рассыпчатым рисом (15% от массы мяса) видео	Мучная
 <p>Зразы рубленые</p>	Кирпичик с закругленными углами	На середину лепешки из котлетной массы кладут фарш и формируют видео слайд-шоу	Сухари
 <p>Рулет</p>	В виде батона	На середину лепешки (1,5 см) кладут фарш и формируют в виде рулета с помощью влажной салфетки или п/э пленки видео	Смазывают яйцом, посыпают сухарями
 <p>Фрикадельки</p>	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?

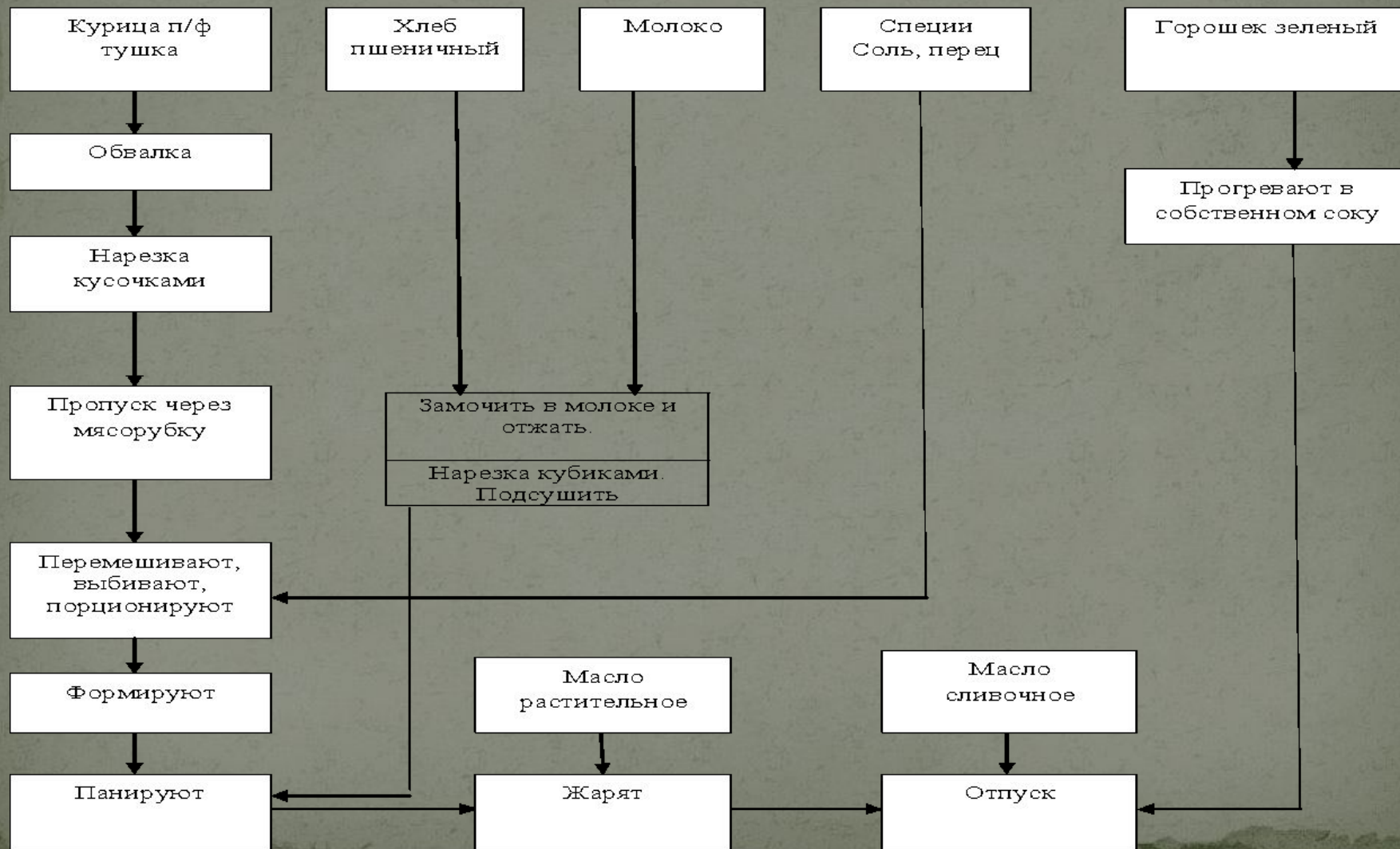
80 °С; 65°С; 45 °С:

Правильный ответ: 65°С

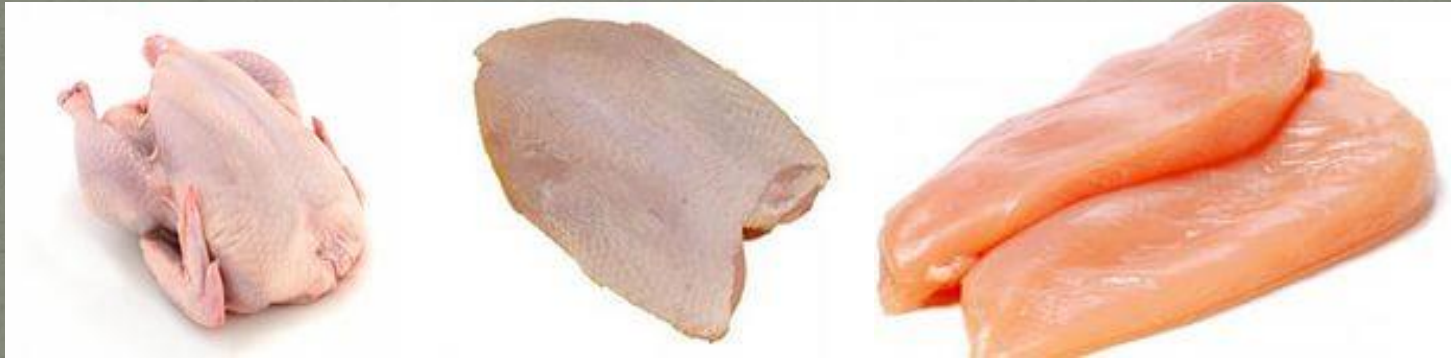
5. Можно ли исправить ошибку, если котлетная масса пересолена, а если можно, то как?

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), формуют 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	Выход:					
8	Масса п/ф	гр			1,880	19%
9	Масса жарен, котлет	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		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.
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	Выход:					
8	Масса п/ф	гр			376	
9	Масса жарен, котлет	гр			300	

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!

