

Тема урока: **Блюда из рубленой
массы**



Классификация мясных горячих блюд



Мясные горячие блюда делятся на отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, блюда из рубленого мяса.



Состав натуральной рубки

На 1 кг фарша:

Мясо - 800гр, сало сырец - 120гр,

Молоко - 67гр, соль - 12 гр, перец - 0,4 гр.



Формование натуральных полуфабрикатов **Ромштекс рубленый**



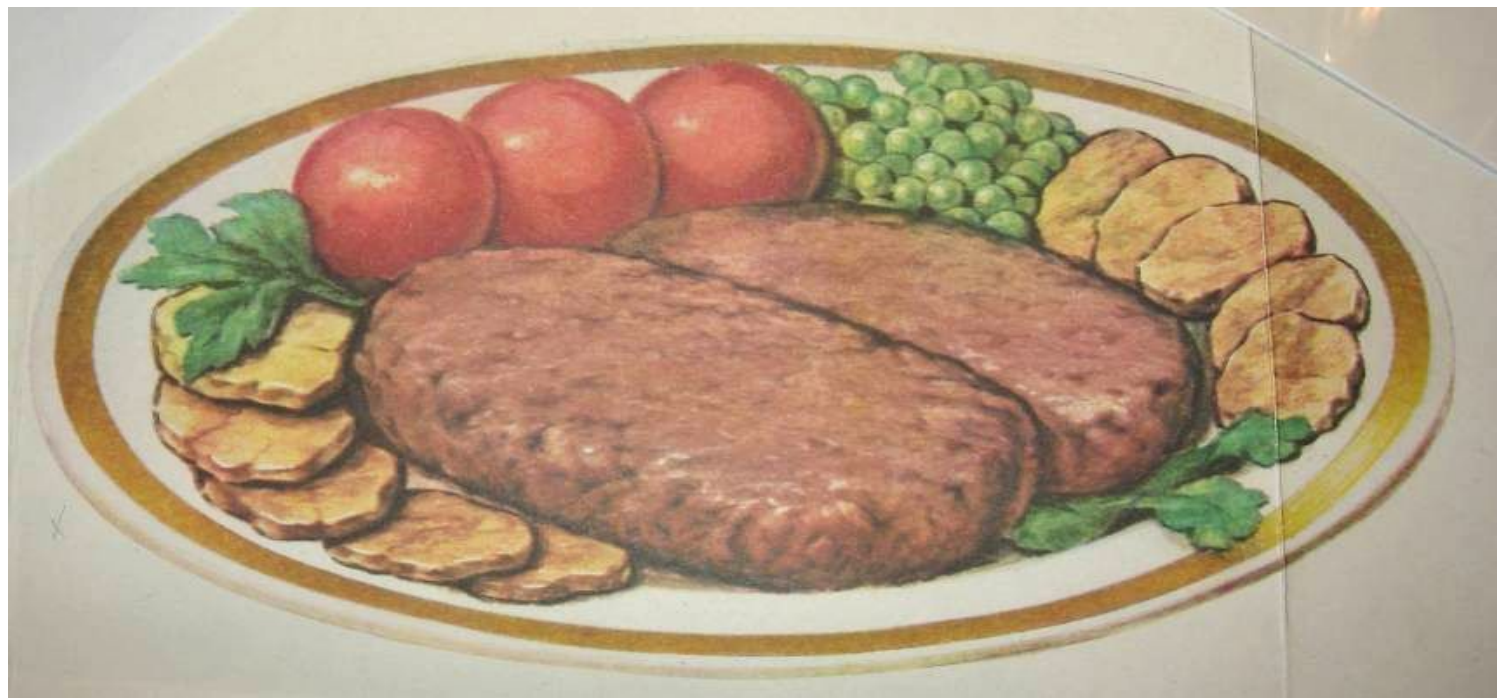
Формуем лепешки овальной формы толщиной 0,7, смачиваем в льезоне, панируем в сухарях.

Бифштекс рубленый



Изделие округло-приплюснутой формы, толщиной 2 см, диаметром 6 см

Шницель натуральный



Имеет овально-приплюснутую форму толщиной 1 см с одним заостренным концом, его смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Национальная кухня



Люля-кебаб

Это блюдо азербайджанской кухни. Его готовят из бараньей натуральной рубки.

Технология приготовления люля-кебаб



**Формуют валики по 3-4 на порцию,
нанизывают на шпажки и жарят на
Открытом огне или электрогрилях.**

Основные приемы тепловой обработки


Жарка

Основным способом

Во фритюре

В жарочном шкафу

На открытом огне



Требования к качеству готовых блюд из рубленого мяса

Поверхность изделий ровная, без трещин
и разрывов, равномерно окрашенная;
вид на разрезе - однородная консистенция;
без отдельных кусочков мяса, хлеба,
сухожилий;
изделия сочные и мягкие .