

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

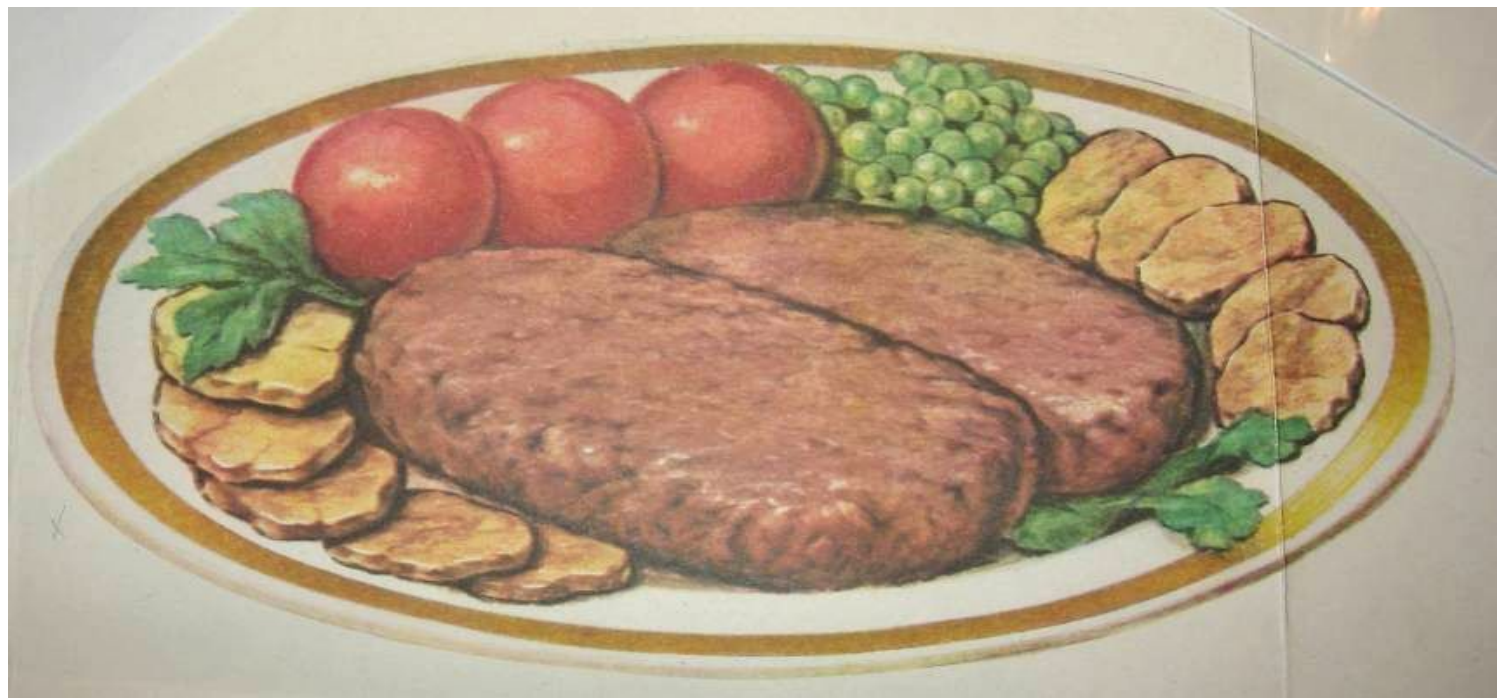
---



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 .