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

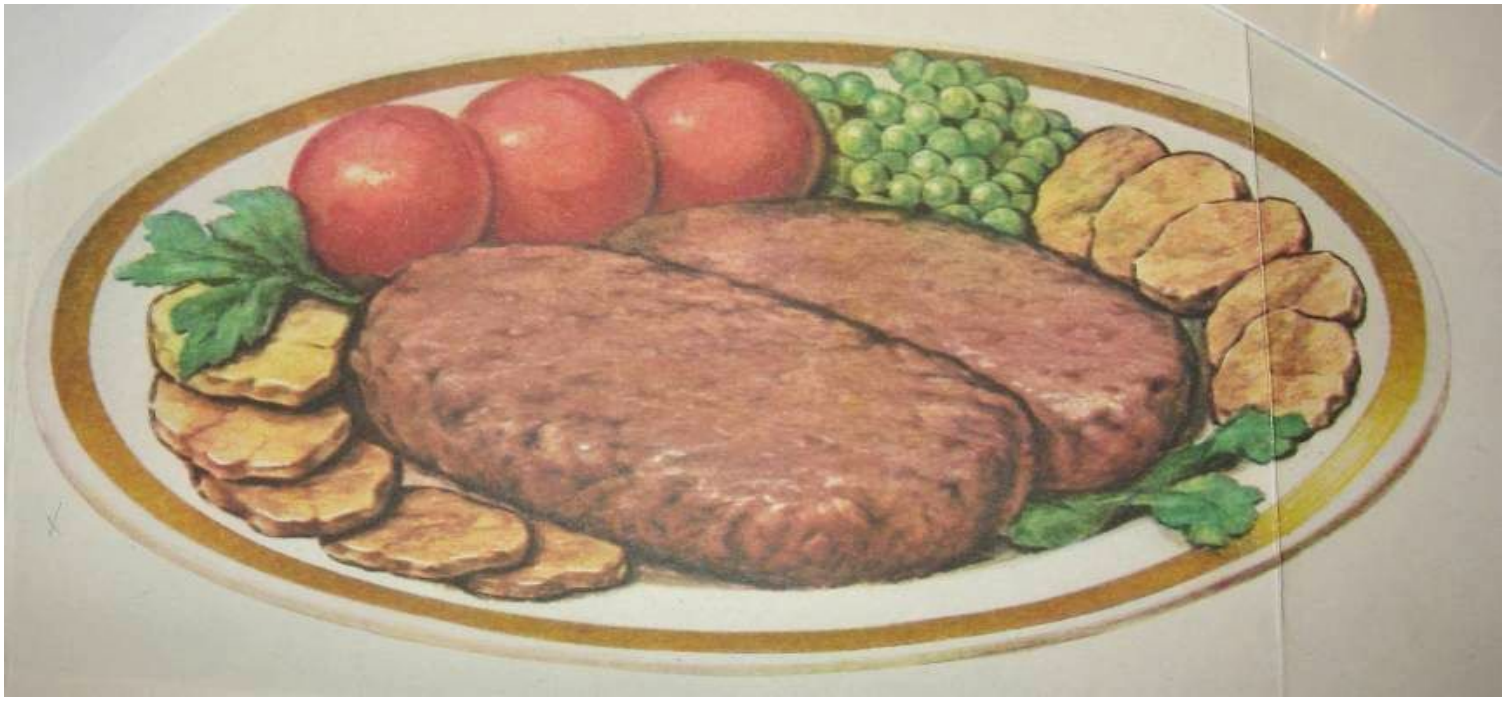
Ромштекс рубленый

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 азербайджанс кой кухни. Его готовят из бараньей натуральной рубки.

Технология приготовления люля-кебаб

Формуют валики по3-4 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 .