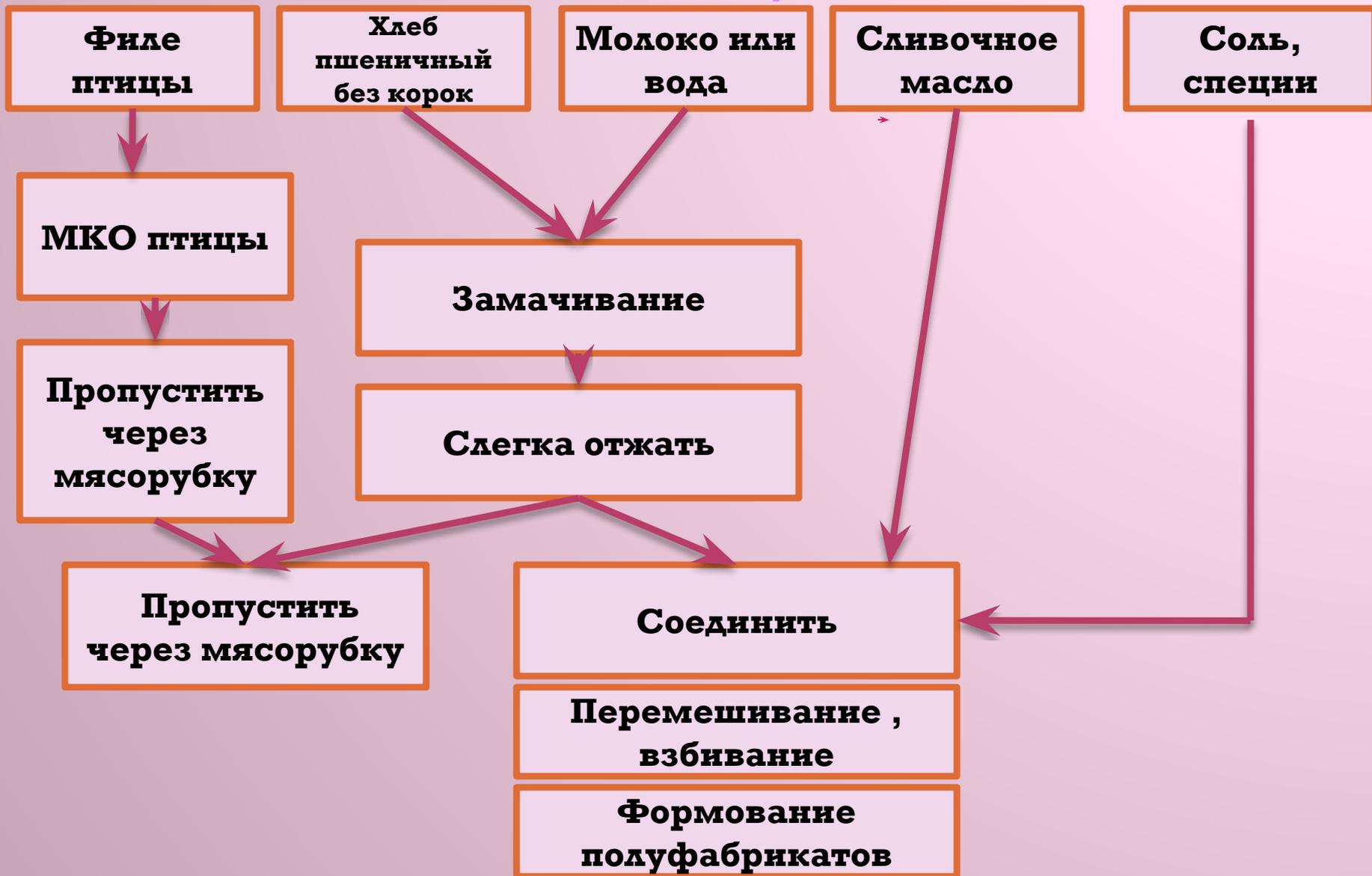


Тема: «Технология приготовления
котлетной массы из птицы и
полуфабрикатов из нее»



Схема приготовления котлетной массы

из птицы



приготовление котлетной массы



Полуфабрикаты из котлетной массы птицы



**Биточки
фаршированные**



Биточки



Котлеты



Шницель



**Нагетц
ы**



Фрикадельки



Зразы



пожарские





Приготовление кнельной массы

- Мякоть без кожи и плёнок нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку 2-3 раза.
- Соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом без корок.
- Перемешивают и 2-3 раза пропускают через мясорубку с частой решёткой.
- Массу растирают в ступке
- Добавляют сырые яичные белки и хорошо взбивают
- При непрерывном взбивании постепенно вливают молоко ил предварительно взбитые сливки
- Заправляют солью

Кусочек хорошо взбитой кнельной массы не тонет в воде

приготовление кнельной массы





Заполните таблицу «Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы птицы»

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Тепловая обработка	Особенности рецептуры
Котлеты				
Биточки				
Биточки фаршированные				
Шницель рубленый				
Котлеты пожарские				
Зразы				