

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»

<b>Полуфабрикат</b>	<b>Форма изделия</b>	<b>Панировка</b>	<b>Тепловая обработка</b>	<b>Особенности рецептуры</b>
<b>Котлеты</b>				
<b>Биточки</b>				
<b>Биточки фаршированные</b>				
<b>Шницель рубленый</b>				
<b>Котлеты пожарские</b>				
<b>Зразы</b>				