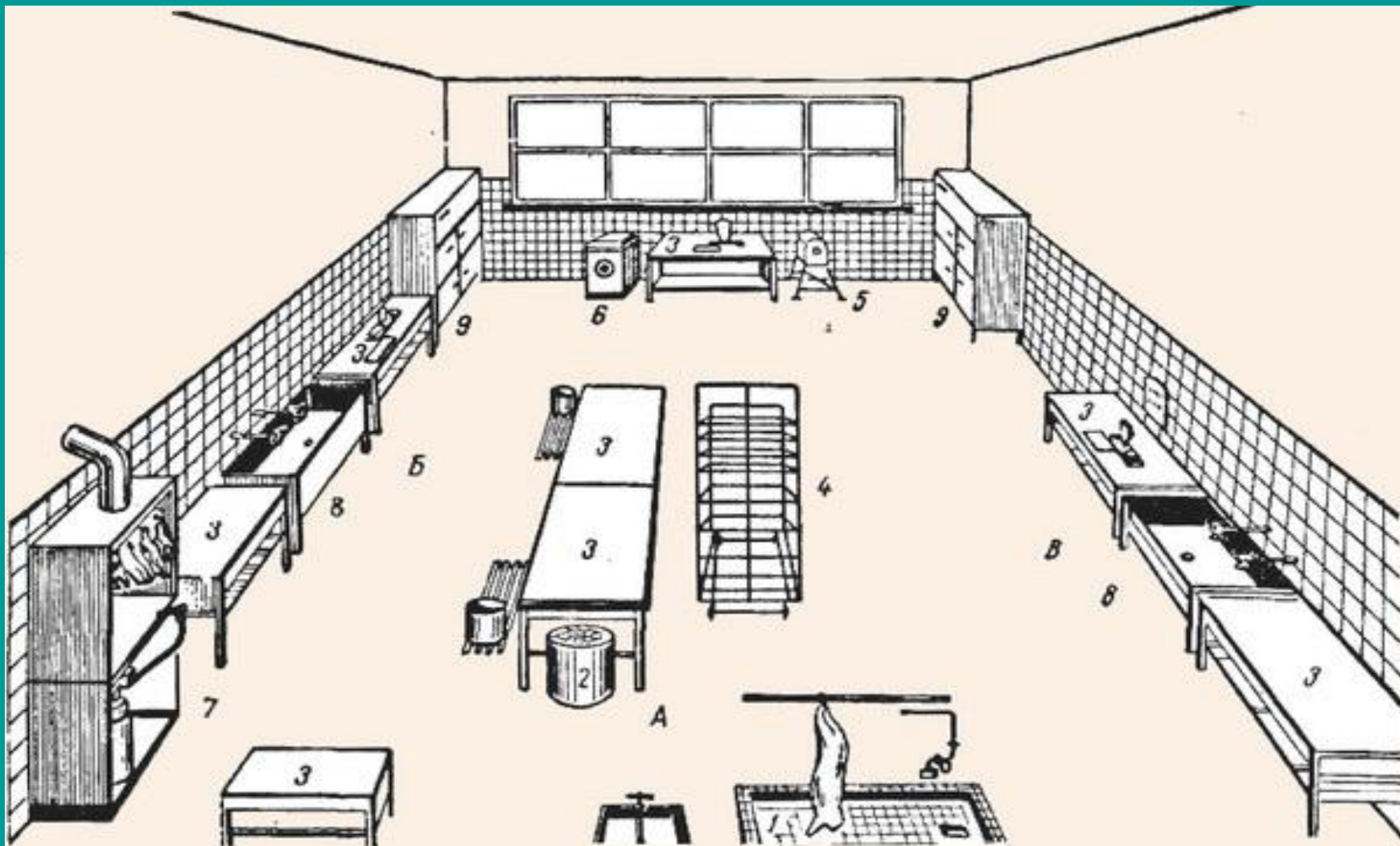


Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё



Назовите цех,
в котором производят обработку мяса



Перечислите оборудование мясного цеха



Оборудование мясного цеха

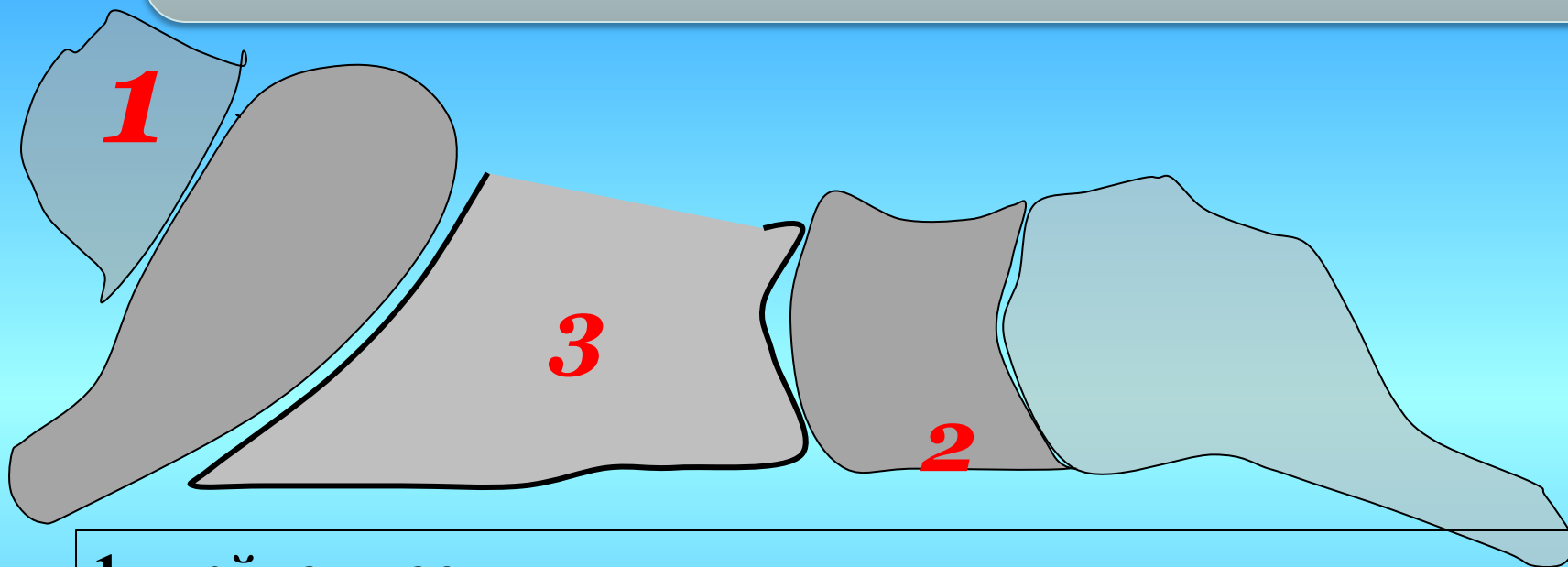




Перечислите требования к спецодежде повара в мясном цехе



Вспомните и назовите части мяса , используемые для приготовления рубленой массы



1. шейная часть

2. пашина

3. покромка

- обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса**

схема приготовления натуральной рубленой массы



ассортимент блюд из натуральной рубленой массы

- ❖ бифштекс рубленый
- ❖ шницель натуральный рубленый
- ❖ люля-кебаб
- ❖ фрикадельки
- ❖ котлеты полтавские



требования к качеству полуфабриката бифштекс рубленный



**форма округло-приплюснутая
толщина 2см
отпускается по 1 штуке на порцию**

**требования к качеству полуфабриката
шницель натуральный рубленый**



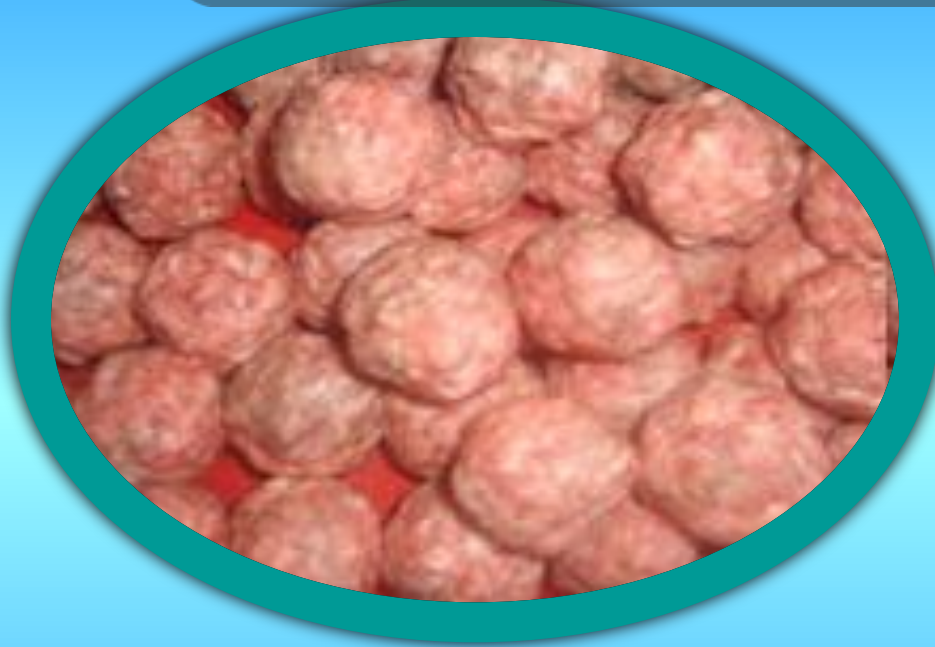
- **ГОТОВЯТ ИЗ СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ ИЛИ ГОВЯДИНЫ**
- **форма овальная, толщина 1см**
- **смачивается в льезоне, панируется в сухарях**

требования к качеству полуфабриката люля-кебаб



- Баранина сырой репчатый лук, курдючное сало, 2 раза через мясорубку, лимонная кислота
- для маринования 2-3 часа форма маленьких колбасок
- прикрепляют к шпажке 2-3шт на порцию

**Назовите отличительную особенность
и требования к качеству полуфабриката
фрикадельки**



- **в массу добавляют репчатый лук**
- **сырые яйца**
- **форма шариков 7-10г**

**отличительные особенности
и требования к качеству полуфабриката
КОТЛЕТЫ ПОЛТАВСКИЕ**



- **Добавляют чеснок, имеют форму котлет**
- **панируются в сухарях отпускаются по 2шт на порцию**

сроки хранения полуфабрикатов из натуральной рубленой массы

**Хранят полуфабрикаты
из рубленой массы
не более 12 часов
при $T 2-6^{\circ}\text{C}$**



**Спасибо за
сотрудничество**

