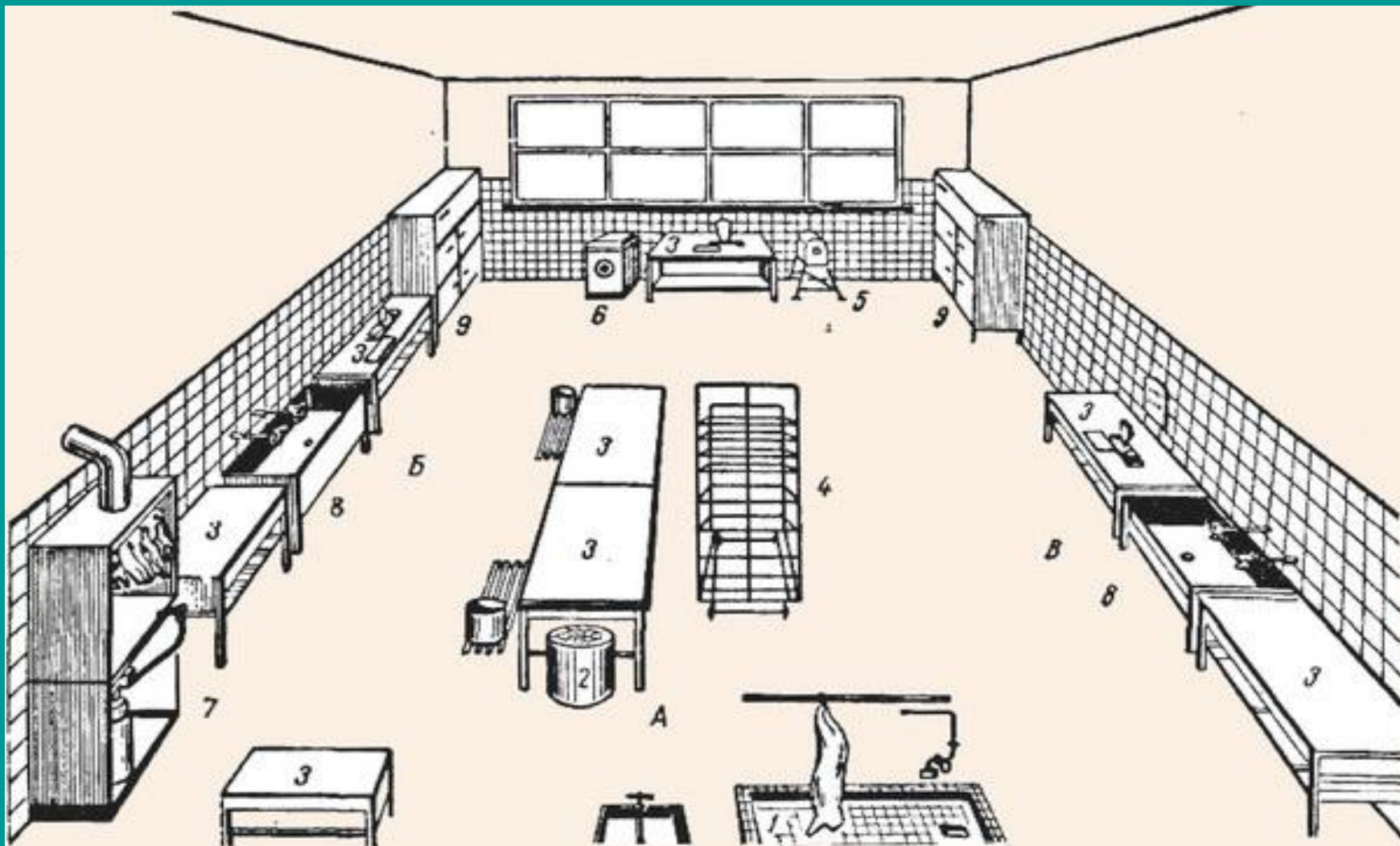


# Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё



Назовите цех,  
в котором производят обработку мяса



# Перечислите оборудование мясного цеха





# Оборудование мясного цеха

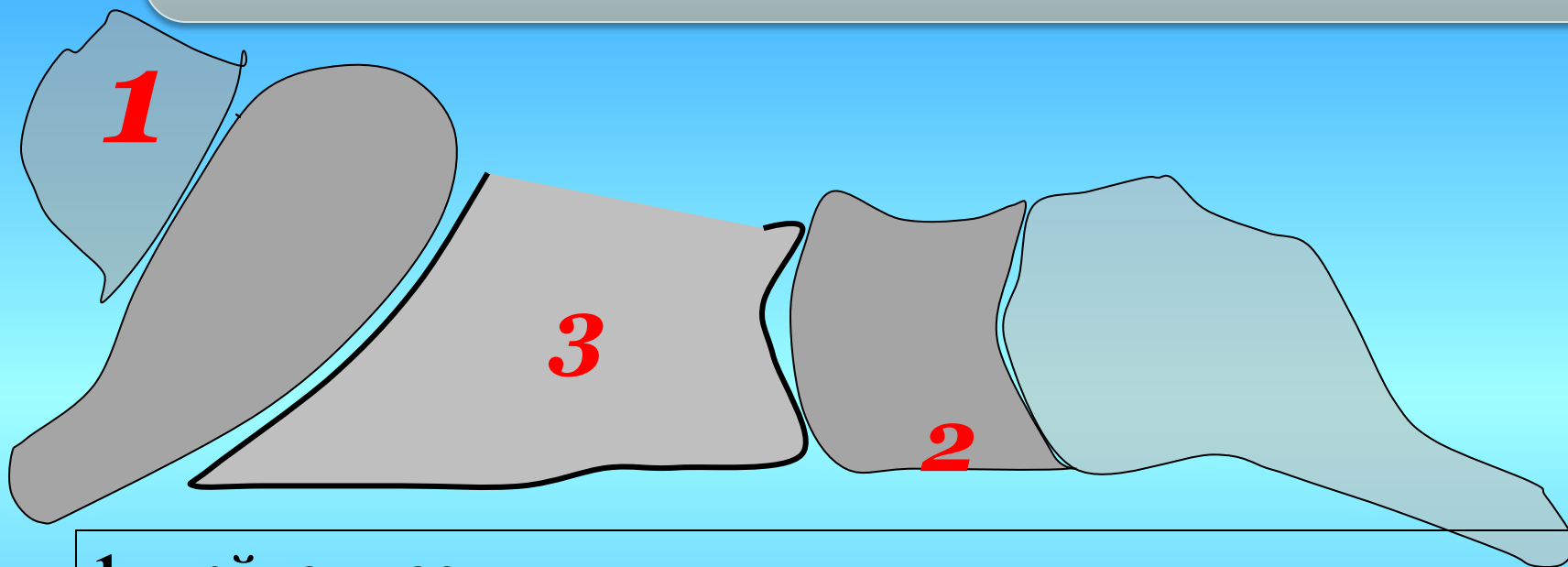




## Перечислите требования к спецодежде повара в мясном цехе



**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**

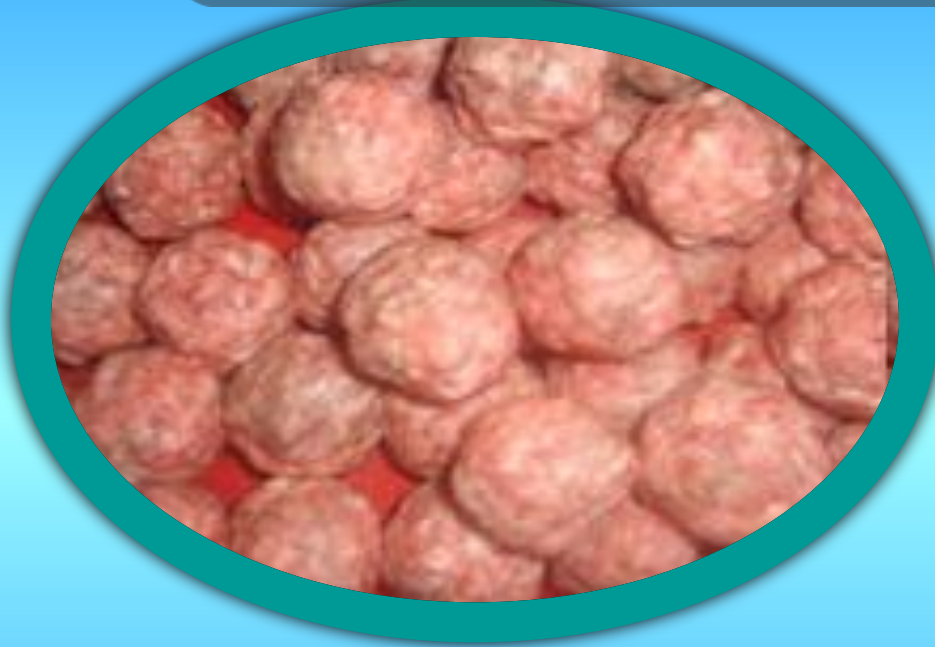
## требования к качеству полуфабриката люля-кебаб



- 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**

