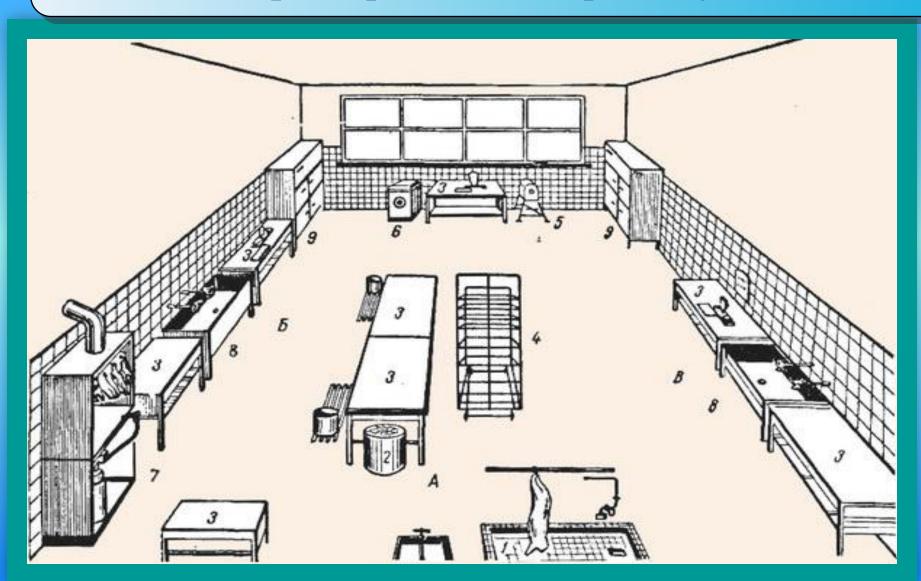
Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё



Назовите цех, в котором производят обработку мяса



Перечислите оборудование мясного цеха





Оборудование мясного цеха











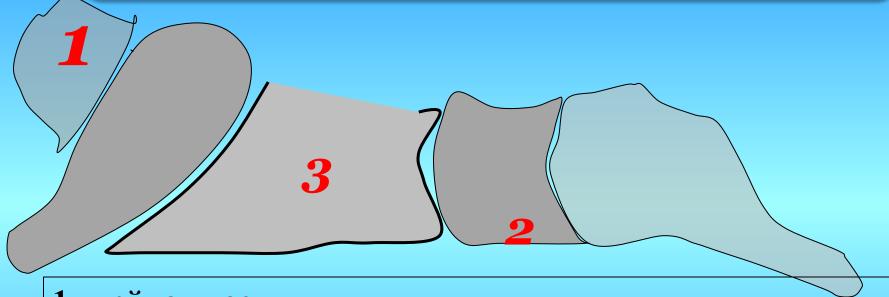


Перечислите требования к спецодежде повара в мясном цехе





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
- **ф** шницель натуральный рубленый
- **♦** люля-кебаб
- **ф** фрикадельки
- ***** котлеты полтавские





требования к качеству полуфабриката бифштекс рубленый



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



Спасибо за сотрудничество

