

Тема: «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»



Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы ПТИЦЫ

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Тепловая обработка	Особенности рецептуры
Котлеты рубленые	Овально-приплюснутая с заостренным концом; толщина 2...2,5см, длина 10...12 см, ширина 5 см	Белая	Жаренье основным способом	Общая
Биточки рубленые фаршированные	Приплюснуто-круглая форма; толщина 2... 2,5 см, диаметр 6 см	Тоже	Тоже	Общая; фарш — мелкорубленые вареные шампиньоны
Шницель рубленый	Форма овально-приплюснутая; толщина 1 см; кирпичик с овальными краями	»	»	Общая; уменьшают количество хлеба (на 1 кг мяса 200 г хлеба)
Котлеты пожарские	Яйцевидно-приплюснутая; кирпичик с овальными краями	Пшеничный хлеб, нарезанный кубиками или соломкой	»	Общая
Зразы	Кирпичик с овальными краями	Не панируют	Варка на пару или припускание	Общая; фарш — омлетная масса с овощами

Схема приготовления котлетной массы

из птицы



приготовление котлетной массы



Полуфабрикаты из котлетной массы птицы



**Котлеты
фаршированные**



Шницель



Биточки



Котлеты



Рудетики



**Нагетц
ы**



Фрикадельки



Зразы



**Котлеты
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





**Спасибо за
внимание!**

