



**Тема урока: Приготовление
натуральной рубленой массы и
полуфабрикатов из нее**

Для приготовления рубленой массы используют:



Количественные соотношения между компонентами мясной рубленой массы

➤ На 1 кг рубленой массы берут (масса нетто в г):

➤ Мясо – 800

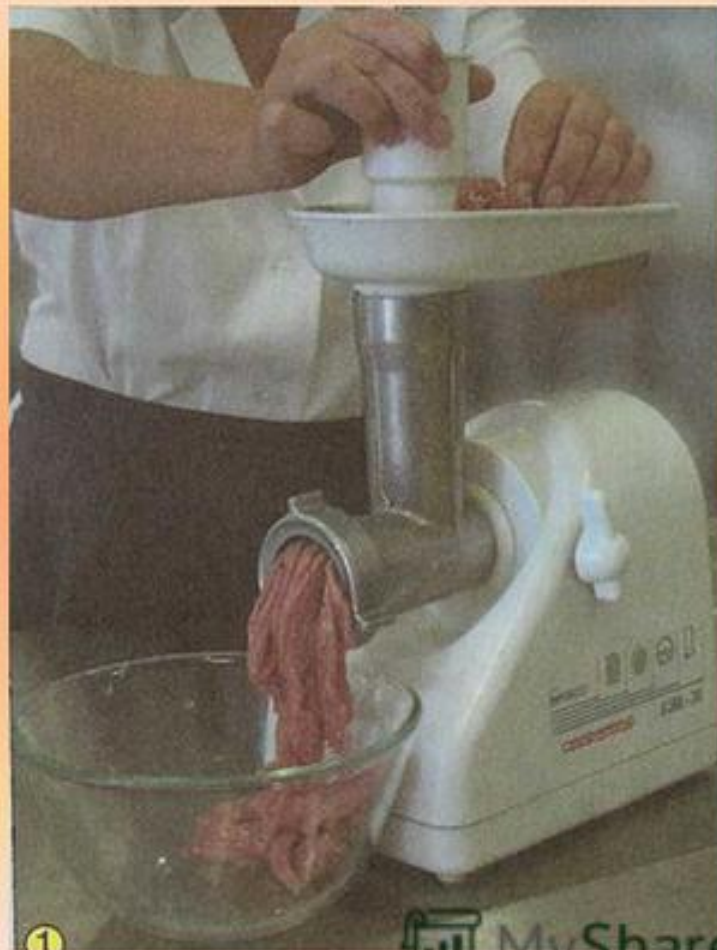
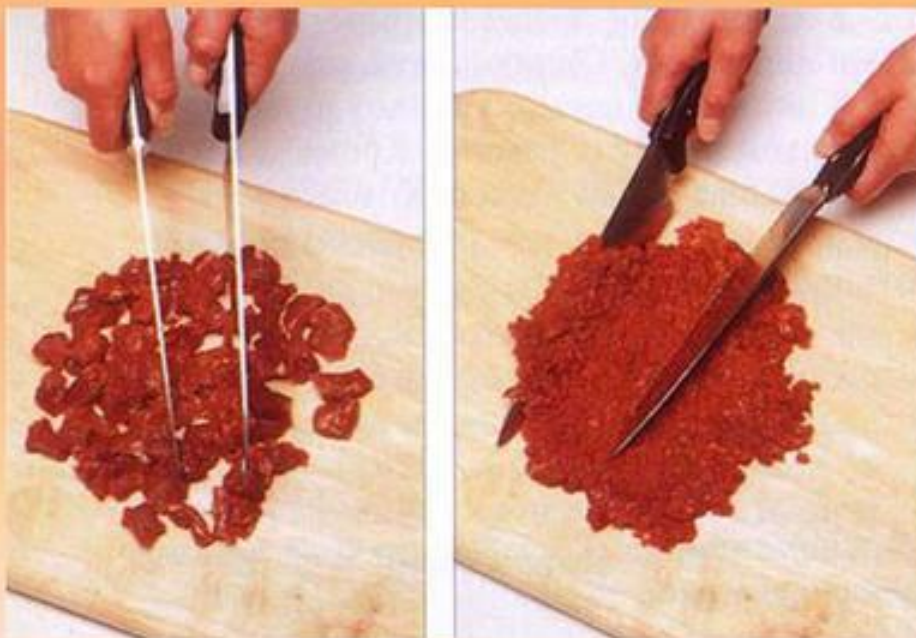
➤ Шпик – 120

➤ Вода или молоко - 70

Потери при жарении изделий составляют 30%

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее

Мясо режут на мелкие кусочки и измельчают на мясорубке с крупной решеткой,



Добавляют воду, шпик (кубиками), солят, посыпают перцем, хорошо размешивают и еще раз пропускают через мясорубку, взбивают, формуют полуфабрикаты



Формование полуфабрикатов

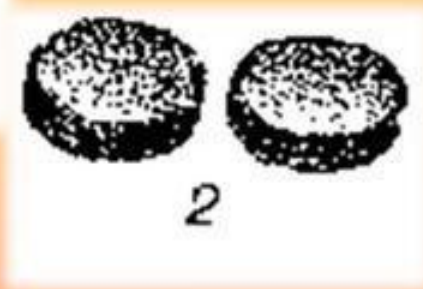


Из натуральной рубленой массы приготавливают следующие полуфабрикаты:

1. котлеты



2. бифштекс



3. шницели



4. фрикадельки



5. купаты



Бифштекс рубленый



Люля - кебаб



Котлеты полтавские



Шницель натуральный рубленый



Фрикадельки



Купаты

