



**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**

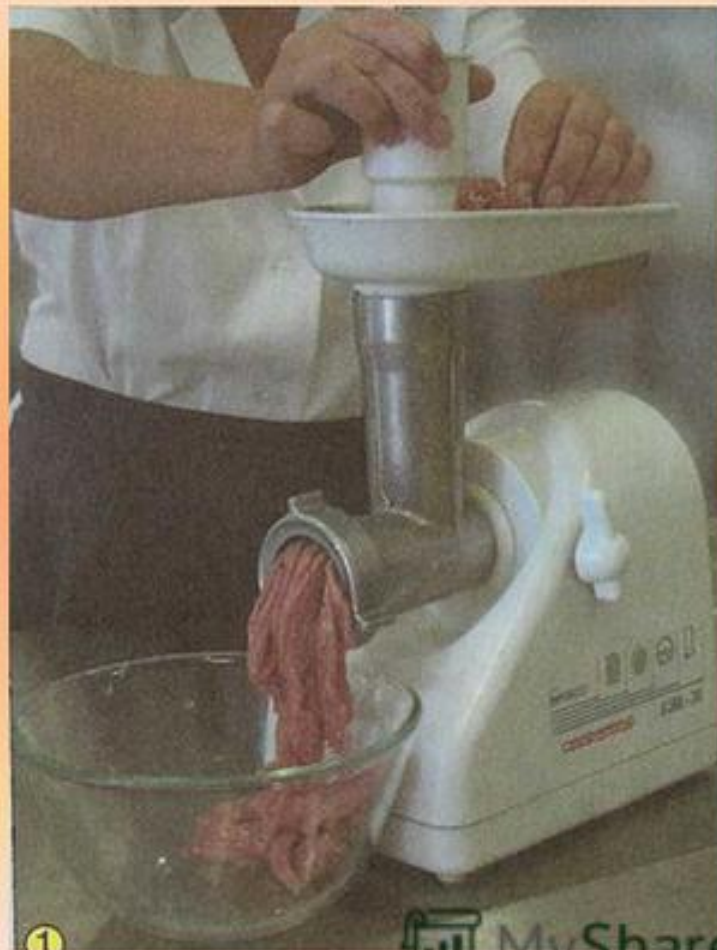
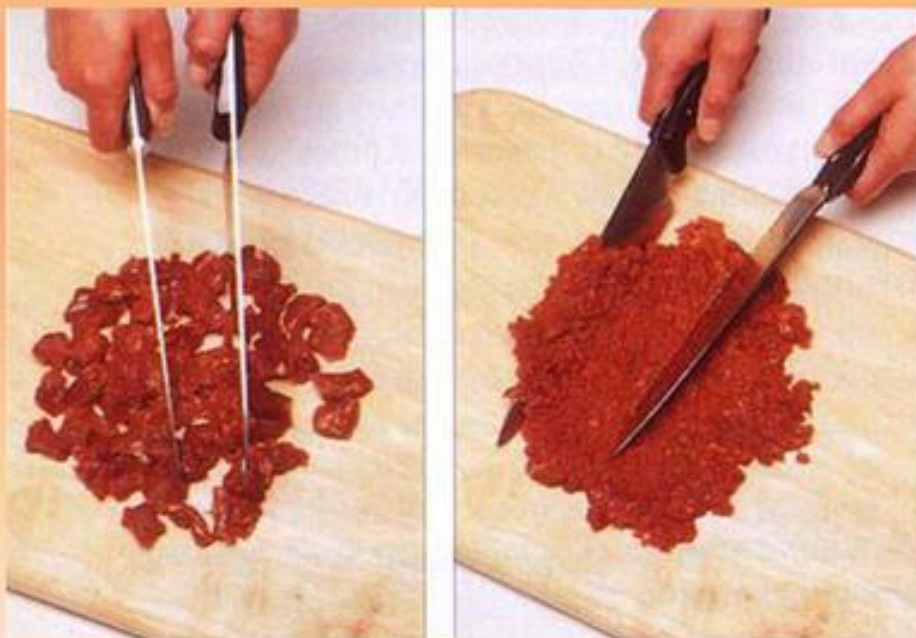
**➤ Шпик – 120**

**➤ 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

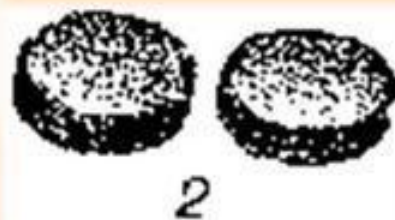


# Из натуральной рубленой массы приготавливают следующие полуфабрикаты:

1. котлеты



2. бифштекс



3. шницели



4. фрикадельки



5. купаты



## Бифштекс рубленый



## Люля - кебаб





# Котлеты полтавские



# Шницель натуральный рубленый



# Фрикадельки



# Купаты

