

Урок учебной практики

- Тема: «Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы»
- Разработал и провел мастер производственного обучения
 - Власова Ирина Владимировна



Тема и цели урока

- **Тема урока** «Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы»
- Приготовление:
 - 1.Котлет
 - 2.Биточек
 - 3.Тефтелей
 - 4.Шницеля рубленого натурального
 - 5.Бифштекса рубленого натурального
- **Цель урока:**
 - 1. Сформировать у учащихся навыки по организации рабочего места для приготовления мясных блюд.
 - 2. Ознакомить их с инвентарем, инструментами, оборудованием.
 - 3. Научить учащихся безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд.
 - 4. Выработать навыки и умения по приготовлению блюд из мяса, оформлению и подаче заказных и банкетных блюд, работе с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

Приготовление биточков



Приготовление полуфабриката Биточки



- Котлетную массу развешать по 62 грамма
- Сформовать приплюснуто-округлой формы, толщиной 2 см, диаметром 6 см
- Запанировать в муке



Тепловая обработка биточков

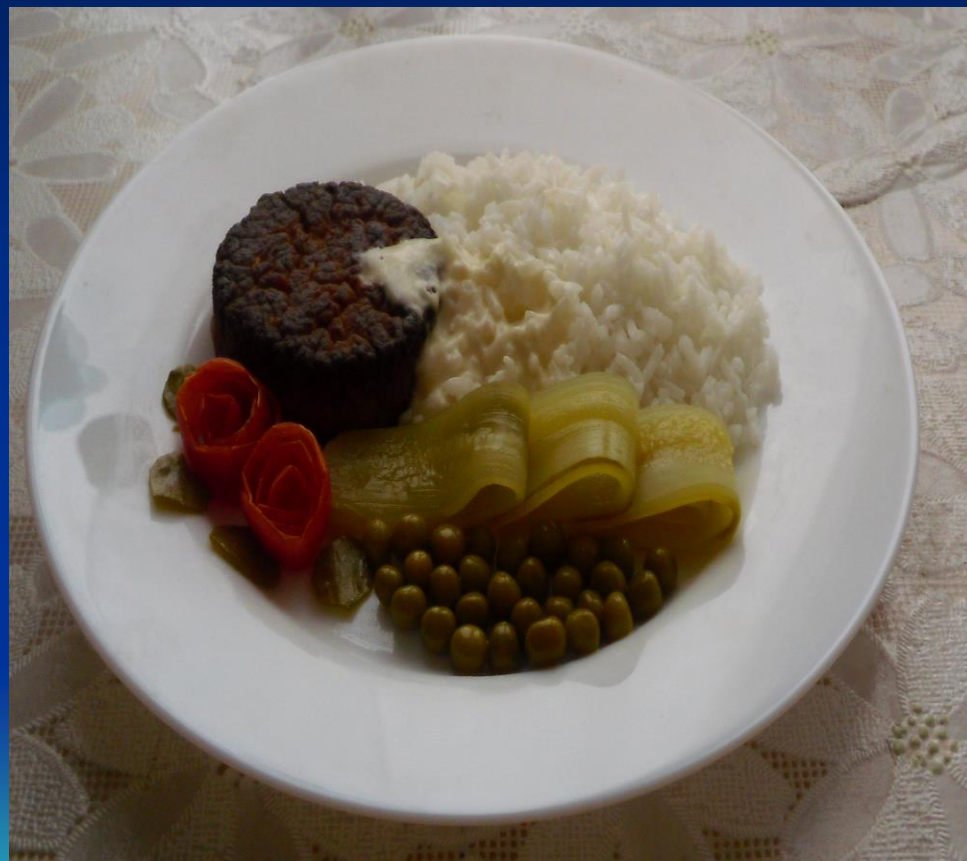


- В сковороду налить жир (в соотношении жира к продукту 1:5 или 1:10)
- Разогреть сковороду до температуры 150...160 С
- Биточки поместить в сковороду
- Жарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки
- Довести до готовности в жарочном шкафу



Оформление и подача биточков

- На порционное блюдо или тарелку уложить гарнир
- Рядом уложить биточек(1...2 штуки на порцию)
- Полить соусом сметанным или сметанным с луком



Приготовление тефтелей



Приготовление рубленой массы

- Мясо разморозить
- Зачистить от загрязнений
- Обмыть тёплой водой
- Обмыть холодной водой
- Обсушить
- Отделить мясо от костей(обвалка)
- Зачистить
- Нарезать на куски
- Пропустить через мясорубку



Приготовление котлетной массы



- Черствый белый хлеб без корочек замочить в молоке
- Хлеб отжать
- Хлеб пропустить через мясорубку
- Рубленную массу соединить с молоком, солью, перцем, хлебом
- Массу хорошо выбить



Приготовление полуфабриката тефтелей

- Лук мелко нарубить, пассеровать
- Пассерованный лук соединить с котлетной массой
- Сформовать массу в виде шариков диаметром 3 см
- Шарики запанировать в муке



Приготовление тефтелей

- Готовый полуфабрикат обжарить основным способом
- Переложить в неглубокую посуду в 1-2 ряда
- Залить соусом красным основным
- Тушить 8...10 минут



Оформление и подача



- На овальное блюдо выложить картофельное пюре
- Рядом расположить тефтели 2...4 шт. на порцию
- Подлить соус красный основной
- Можно уложить сложный гарнир



Приготовление котлет



Приготовление полуфабриката . Котлеты

- Приготовить котлетную массу
- Мелко нарубить репчатый лук
- Котлетную массу соединить с рубленым репчатым луком
- Сформовать котлеты в виде лепестка (толщина 1...1,5см, длина 10...12 см, ширина 6см)
- Запанировать в сухарях



Тепловая обработка котлет



- В сковороду налить жир (в соотношении жира к продукту 1:10)
- Разогреть сковороду до температуры 150...160 С
- Котлеты поместить в сковороду
- Жарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки



Оформление и подача



- На порционное блюдо или тарелку выложить гарнир
- Рядом с гарниром уложить котлеты (1...2 шт на порцию)
- Котлеты полить растопленным маслом или соусом (красным, луковым, томатным, сметанным..)
- Можно подать со сложным гарниром



Приготовление шницеля



Приготовление натуральной рубленой массы

- Мясо пропустить через мясорубку
- Рубленную массу соединить с солью, перцем, молоком
- Массу хорошо выбить



Подготовка продуктов



- Приготовление лезона
- Молоко процедить
- Молоко соединить с яйцом, посолить
- Смесь хорошо перемешать

- Яйцо помыть, освободить от скорлупы
- Муку просеять
- Измельчить белый пшеничный чёрствый хлеб вместе с корочкой(красная панировка)



Приготовление полуфабриката. Шницель.

- ◆ Массу сформовать (овальной формы, толщина - один конец 0,5 см, другой 1см, ширина 6...7 см, длина 8...10 см)
- ◆ Шницель запанировать в муке(можно в муке не панировать)
- ◆ Смочить в льезоне
- ◆ Запанировать в сухарях 📢



Тепловая обработка шницеля



- В сковороду налить жир (в соотношении жира к продукту 1:10 или 1:5)
- Разогреть сковороду до температуры 150...160 С
- Шницель поместить в сковороду
- Жарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки



Оформление и подача шницеля

- На порционное блюдо уложить гарнир
- Рядом уложить шницель
- Полить шницель растопленным сливочным маслом



Приготовление бифштекса



Приготовление массы для бифштекса



- Молоко процедить
- Соль просеять
- Шпик нарезать мелкими кубиками
- Мясо пропустить через мясорубку
- Соединить мясо, шпик, молоко, соль, перец чёрный молотый
- Массу хорошо перемешать и выбить



Приготовление полуфабриката. Бифштекс



- Рубленную массу с шпиком развешать по 75 грамм
- Лопатку смочить водой (чтобы легче было формовать)
- Разделать в виде биточков - круглой формы, толщиной 1,5...2 см, диаметром 5...



Тепловая обработка бифштекса и лука

- Бифштекс поместить в разогретую с жиром сковороду
- Жарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки
- Довести до готовности в жарочном шкафу
- Лук, нарезанный кольцами, обвалить в муке, жарить во фритюре



Подача и оформление бифштекса

- На порционное блюдо или тарелку уложить гарнир
- Рядом уложить бифштекс(1 штука на порцию)
- Полить бифштекс мясным соком(выделившемся при жарки)

