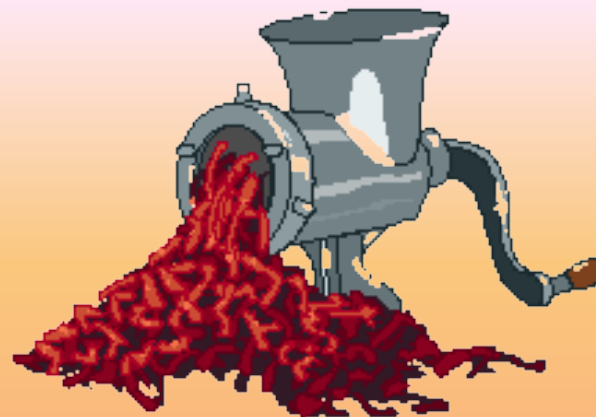


**ГККП «Индустриально-технический колледж, г. Степногорск»**



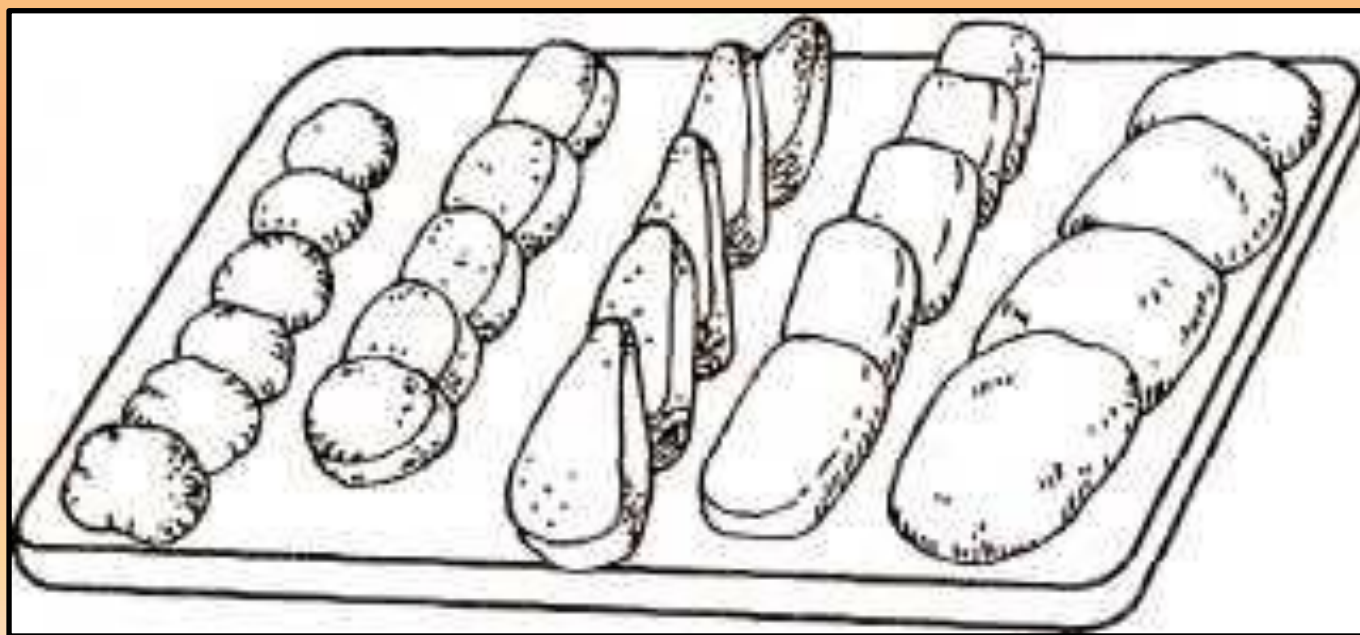
**Специальность: 0508000 «Организация питания» 1 курс**

## **Тема : Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее**

**Разработала:  
Жукова Г.П., мастер производственного  
обучения**

## **Полуфабрикаты из котлетной массы**

(справа налево): шницели, зразы, котлеты, биточки, тефтели



Для приготовления котлетной массы используют:  
говядину – мякоть шеи, пашины и обрезки,  
свинину – обрезки, которые получаются  
при разделке туш,  
реже баранину – мякоть шеи, обрезки.



**На 1 кг мяса берут ( масса нетто в г):**

**Хлеба пшеничного – 250**

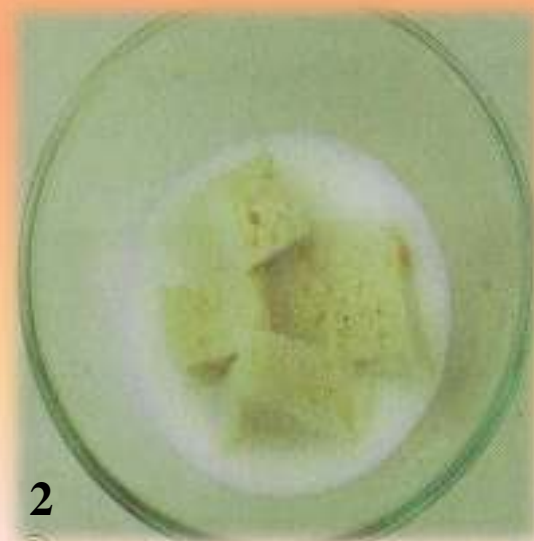
**Воды или молока – 300**

**Соли – 20**

**Перца – 1**

**Потери при жарении изделий составляют 19%**

# Приготовление котлетной массы



# Котлеты рубленые



# Биточки рубленые



# Шницель рубленый



# Зразы рубленые



# Тефтели



# Рулет



# Рулет с макаронами





# Способы оформления и подачи рубленых изделий



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

