

ГККП « Индустриально-технический колледж ,г. Степногорск»



Специальность: 0508000 « Организация питания» , 1 курс

Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее

Разработала: Жукова Г.П.- мастер производственного обучения

Для приготовления рубленой массы используют:



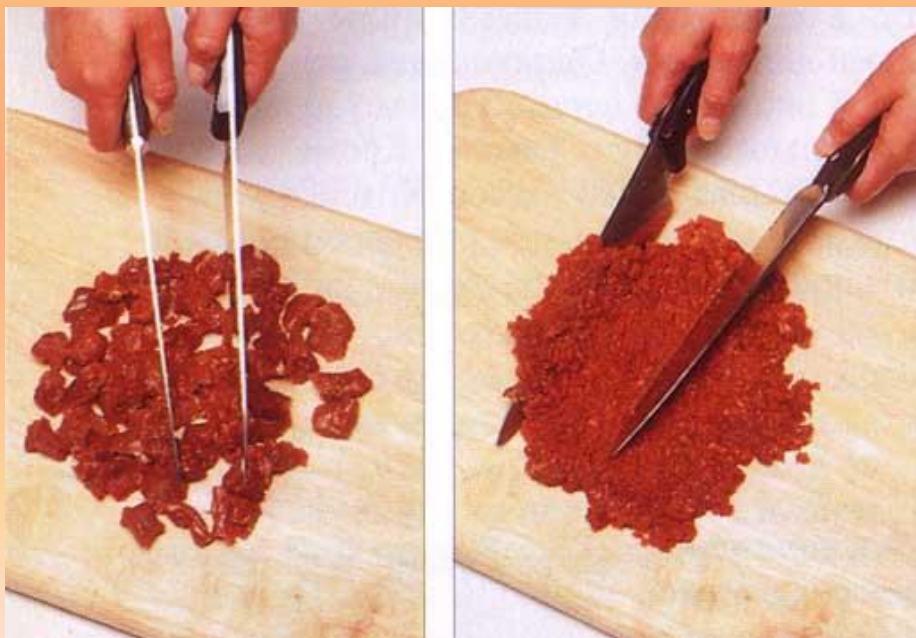
Количественные соотношения между компонентами мясной рубленой массы

- 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, формируют полуфабрикаты



Формование полуфабрикатов

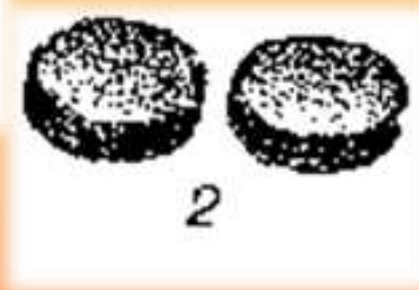


Из натуральной рубленой массы приготавливают следующие полуфабрикаты:

1. котлеты



2. бифштекс



3. шницели



4. фрикадельки



5. купаты



Бифштекс рубленый



Люля - кебаб



Котлеты полтавские



Шницель натуральный рубленый



Фрикадельки



Купаты

