

# Котлетна маса з м'яса

Студент групи №24  
Данька Дмитра

Котлетна  
маса









Котлетна маса-це змельченая м'якоть м'яса, пtiці або риби з додаванням хліба





# ХАРАКТЕРИСТИКА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З КОТЛЕТНОЇ МАСИ

| Напівафабрикат | Форма  | Зовнішній вигляд   | Вид панировки  | Розміри, см  |        |        |
|----------------|--|--|----------------|--------------|--------|--------|
|                |  |  |                | довжина      | ширина | висота |
| <b>КОМЛЕТИ</b> | Овально-приплюснута з одним загостреним кінцем |    | Сухарі         | 12           | 5      | 2-2,5  |
| <b>БИТОЧКИ</b> | Приплюснута-округла                            |    | Сухарі         | Діам >= 6    |        | 2-2,5  |
| <b>ШНИЦЕЛІ</b> | Овально-приплюснута                            |    | Сухарі         | 12           | 6      | 1      |
| <b>ЗРАЗИ</b>   | Цеглинки з овальними краями                    |   | Сухарі         | 12           | 5      | 2-2,5  |
| <b>ТЕФТЕЛІ</b> | Кульки   |  | Борошно        | Діаметр =3-4 |        |        |
| <b>РУЛЕТ</b>   | Батон  |  | Льезон, сухарі | -            | -      | -      |

*Норма продуктів для приготування котлетної маси з м'яса на 1 кг:*

# БИТОЧКИ



Для приготування смачних биточків у м'ясний фарш додати подрібнену цибулю і перець чилі, сіль, перець, яйця, соєвий соус і борошно, приправи. Все добре перемішати до однорідної котлетної маси, трохи відбити про миску і сформувати невеликі биточки. Без панірування обсмажити їх на добре розігрітій сковороді з двох сторін до приємної рум'яності. Потім додати в сковороду трохи води і згасити готові битки під кришкою хвилин 10 — 15, це зробить їх дуже соковитими і ніжними



# Котлети



Приготування: Цибулю перетерти на тертці, картоплю очистити і також натерти на тертці. Змішати м'ясо з цибулею, картоплею, додати молоко (щоб картопля не потемнів), яйця, 2 ст. ложки рослинної олії, перець і сіль. Можна додати подрібнений часник . Все ретельно перемішати. Якщо фарш вийшов рідким, додати борошна. Сформувати котлети, посипати панірувальними сухарями. Обсмажити на сковороді з двох сторін. Потім зменшити вогонь, накрити кришкою і згасити котлетки 10 хвилин. Смажити можна і без панірувальних сухарів!



# Шніцель



Беремо свинячу обрізь, цибулю, часник і прокручуємо всі разом через м'ясорубку. Потім прокручуємо в м'ясорубці батон, попередньо вимочений у воді або молоці. Перш ніж прокрутити батон, трохи вижмете з нього зайву рідину. Готовий фарш перемішуємо і гарненько солимо і перчимо, роблячи це на свій смак. Можна також для більшого аромату додати приправу хмелі-сунелі, але це на ваш смак. Потім беремо наш фарш і ділимо його на однакові порції. При цьому порція повинна бути приблизно в 2 рази більше, ніж на звичайну котлету. Далі кожну порцію фаршу акуратно обвалюють у панірувальних сухарях і формуємо маленькі ковбаски, схожі на сардельки. Панірувальні сухарі дуже добре зберігають соковитість фаршу. Кладемо отримані м'ясні заготовки на обробну дошку і за допомогою ножа з широким лезом, придавлюємо, формуючи тим самим корж так, щоб один кінчик вийшов гострий, а другий - тупий.









## ***Зберігання***



- **Напівфабрикати викладають в один ряд на лист, посипаний паніровкою, і зберігають при температурі 6-8°C не більше 12год.**  
***Готові страви з котлетної маси зберігають не більше 30 хвилин***

**НЕЛЬЗЯ ПРОСТО ТАК ВЗЯТЬ И  
ЗАКОНЧИТЬ ПРЕЗЕНТАЦИЮ**



**БЕЗ ЭПИЧНОЙ КАРТИНКИ  
В КОНЦЕ РАБОТЫ**



**КОНЕЦ**



**Спасибо за внимание!**