

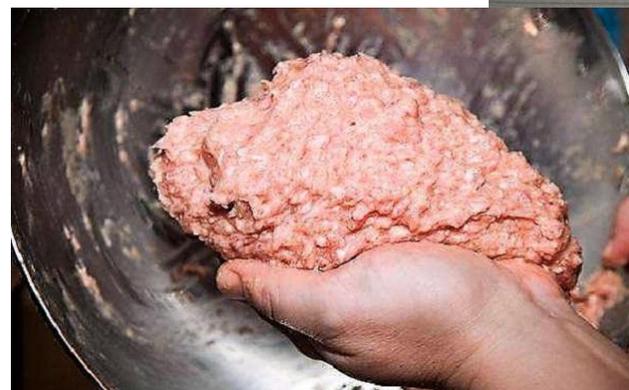
*Тема: «Приготовление
котлетной массы из птицы
и п/ф из неё»*



Котлетная масса

Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки.

Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают.



Котлета куриная (рубленая)

Котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке, придают форму овально-приплюснутую с заострённым концом.

Жарят основным способом.



Биточки куриные (рубленые)

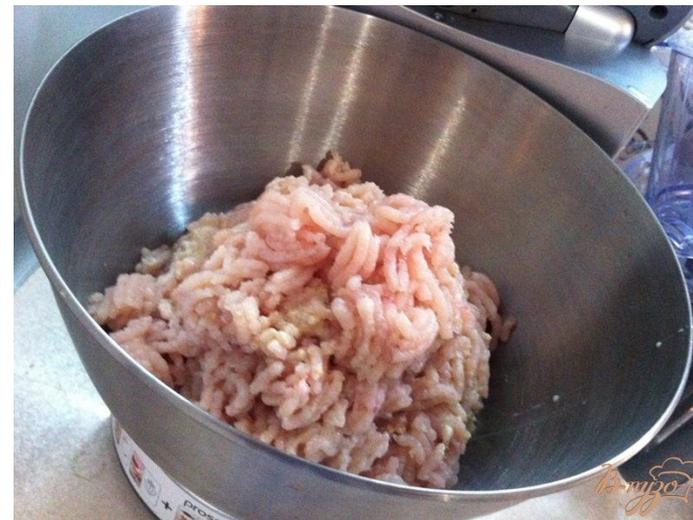
Котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке, придают форму округло-приплюснутую. Жарят основным способом.

Если биточки приготавливают паровые, то их не панируют.



Котлета Пожарская

Котлетную массу порционируют по 3-4шт на одну порцию, панируют в фигурной панировке (мелкие кубики или соломка) и придают **яйцевидно-приплюснутую** форму. Жарят основным способом.



Птица фаршированная

Соль

Перец

Яблоки нарезают дольками

Зашивают



Внимание!

Жду ваши выполненные работы по данной презентации до 03.12.20 на эл.почту.

Желаю Всем удачи!