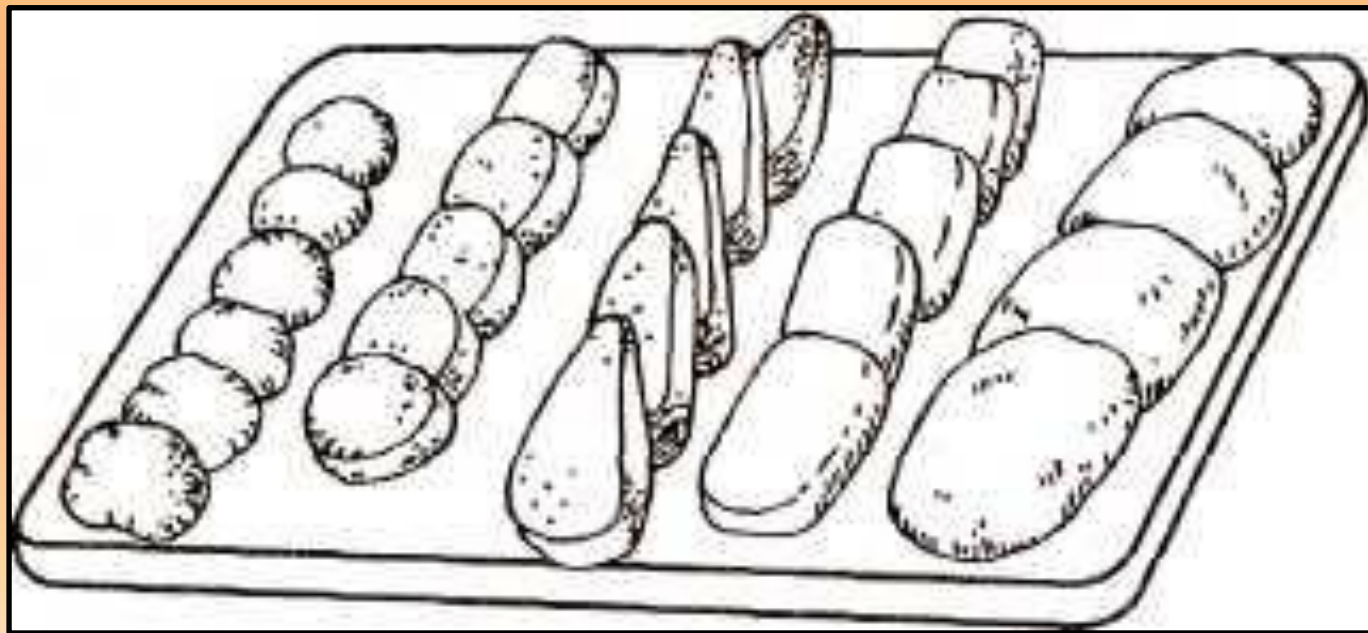


**Тема урока: Приготовление
котлетной массы и полуфабрикатов
из нее**

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

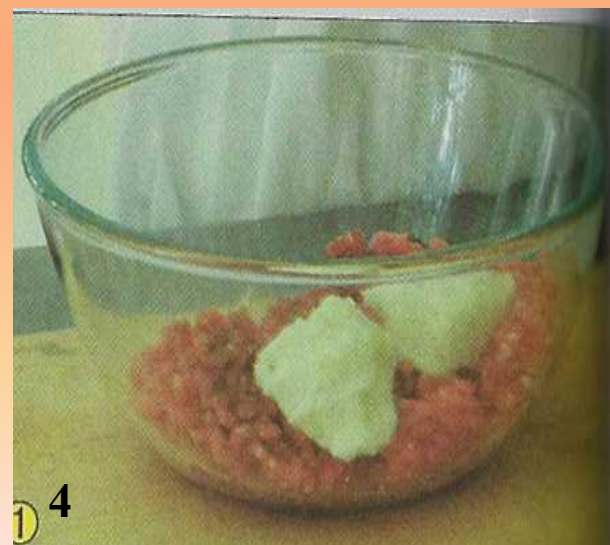
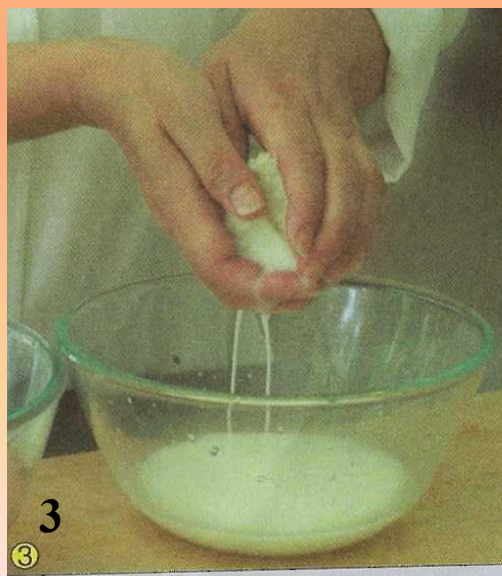
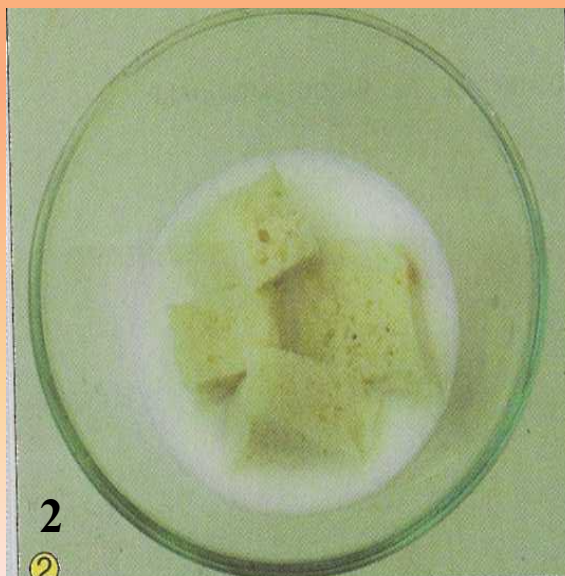
Воды или молока – 300

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

