Бикташева Зульфия Хакимьяновна

Филиал ГБПОУ ДМК с. Большеустьикинское

Преподаватель спецдисциплин

**Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее**

**Цель урока**: 1. Обучить приготовлению котлетной массы.

 2. Воспитать аккуратность при ведении конспектов при изучении темы.

 3. Развить навыки при приготовлении котлетной массы

**Тип урока**: комбинированный

**Время**: 45 минут.

**Межпредметные связи:** 1. Товароведение - требования к качеству мяса.

 2. Физиология питания – пищевая ценность мяса.

 3. Калькуляция – норма закладки.

 4. Оборудование – машины для обработки мяса.

**Материальное оснащение урока**: Учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова, дидактический материал, компьютер, видеопроектор.

**Ход урока:**

**1. Организационный момент.**

1. Доклад дежурного о наличии учащихся.

2. Проверка готовности к уроку.

3. Заполнение журнала.

**2. Повторение пройденного материала.**

- Прежде чем приступить к изучению новой темы проверим как вы усвоили материал предыдущего занятия. Тема предыдущего урока была « Приготовление рубленной массы и полуфабрикатов из нее».

Итак, первый вопрос: «Какие части мяса используют для приготовления рубленой натуральной массы ?» ( Используют шейную часть, пашину, покромку, а также обрезки , получаемые при разделке и обвалке мяса)

Второй вопрос: «Приготовление фрикаделек» ( Мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным сырым репчатым луком, сырыми яйцами, кладут соль, молотый перец, добавляют воду и хорошо перемешивают. Затем разделывают на порции в виде шариков по 7-10 г.)

Третий вопрос: «В чем особенность приготовления котлет полтавских?» (Массу готовят с добавлением шпика нарезанного мелкими кубиками и измельченного чеснока.)

Пока учащиеся отвечают устно, двое учащихся делают письменное задание по карточкам (Приложение)

**3. Изучение нового материала. Тема сегодняшнего урока «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее»**

Вопросы: 1. Подготовка продуктов.

 2. Приготовление котлетной массы

 3. Полуфабрикаты из котлетной массы.

(Тема и вопросы предварительно записываются на доске).

-А теперь запишите в свои тетради.

*Итак, первый вопрос – «Подготовка продуктов».*

Для приготовления котлетной массы используют: говядину – мякоть шеи, пашину и обрезки, свинину - обрезки, которые получаются при разделке туш, и реже баранину - мякоть шеи, обрезки. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или натуральное сало (5-10%). Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке.

Все это запишите в тетрадях.

*- Теперь перейдем ко второму вопросу – «Приготовление котлетной массы»*

 Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной, изделия получаются пышными.

А теперь послушаем небольшой доклад о правилах приготовления котлетной массы (Приложение)

*Перейдем к третьему вопросу - Полуфабрикаты из котлетной массы.*

Из котлетной массы получают разные полуфабрикаты: котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет.

Котлеты – котлетную массу развешивают по 57г, панируют в красной панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщина 1,5-1,7см, L=10-12см, шириной 5см). Используют по 1-2 шт. на порцию.

Биточки – котлетную массу порционируют, панируют и придают приплюснуто-округлую форму ( толщина2-2,5см, d=6см). Используют по 2 шт. на порцию.

Шницель рубленый – котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1см. Используют по 1шт на порцию.

Зразы рубленые – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1см, на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1-2 шт на порцию. Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным на мелкие кусочки.

Тефтели - котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формуют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2-4 шт. на порцию. ( Доклад из истории появления тефтелей) – приложение.

Рулет - котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5-2 см, на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины. Для фарша используют отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный репчатый лук. Можно соединить вареные яйца с пассерованным репчатым луком.

Теперь все вышесказанное обобщим и запишем в своих тетрадях.

**4. Заключительная часть**

- А сейчас закрепим новый материал (устно)

1. Какие части мяса говядины используют для приготовления котлетной массы?

2. С какой целью отбивают котлетную массу?

3. Перечислить какие полуфабрикаты можно приготовить из котлетной массы.

**5. Сообщение оценок.**

- Цели которые были перед нами поставлены в начале урока – выполнены.

**6. Домашнее задание:** повторить теорию.

 ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ 1

1Если используют мясо II категории, то для сочности к нему добавляют :

А) шпик(сырец);

Б) масло сливочное;

В) ничего не добавляют.

2. По набору продуктов определить название п\ф: мясо, сырой репчатый лук, сырые яйца, соль, перец молотый, вода. (фрикадельки)

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ 2

1 Этот п\ф имеет овальную форму, его смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

2. Перечислить п\ф из рубленой массы.

 ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Доклад «Правила приготовления котлетной массы. Частые ошибки»

Блюда из котлетной массы славятся отличными вкусовыми качествами, высокой калорийностью и хорошей усвояемостью. Но эти блюда будут таковыми только при выполнении всех правил и технологии приготовления котлетной массы. Самая основная причина – невнимательное отношение повара к приготовлению котлетной массы, формовке изделий, их обжарке, хранению готовых изделий. Многие повара, после того как пропустят мясо через мясорубку, не очищают ее ножей от намотавшихся на них пленок, сухожилий, случайно попавших хрящей. Вдобавок они пропускают мясо с плохо размоченным хлебом, в результате чего мясо не рубится и не проходит свободно через решетку, а с силой выдавливается в виде тягучей массы. Хлеб для котлетной массы зачастую используют очень свежий и с корками, что тоже вредит качеству изделий.

Не все повара добавляют соль по весу, при формовке изделия не придают ему правильной формы, оставляя рваные неровные края. А уже подготовленные изделия кладут на холодные противни, на которых и жарят их при недостаточно высокой температуре – в результате выделяется много сока (теряется нужная сочность изделия). Другая причина – в низком качестве сырья. Как правило, котлетное мясо на фабриках-заготовочных и мясоперерабатывающих заводах недостаточно хорошо зачищают от пленок и сухожилий. Плохо влияет на качество изделий и сильно перемороженное мясо. Если на п.о.п. поступили не подготовленные до конца п\ф, то надо самим зачистить их от лишних сухожилий и пленок, которые можно потом использовать для приготовления мясной оттяжки для прозрачных бульонов. Подготовленное таким образом котлетное мясо следует нарезать кусочками по 100-150 гр., и потом пропускать через мясорубку с крупной решеткой. В нее можно добавить немного жирной свинины, соединив с хорошо размоченным в молоке или воде белым хлебом. Брать для котлетной массы нужно только пшеничный хлеб без корок и обязательно черствый после двухдневного хранения в сухом помещении. Затем добавить по вкусу соль, молотый перец, хорошо перемешать, пропустить через мясорубку с частой решеткой и тщательно отбить (это придаст изделиям пышность). Молоко или вода, которые используют для приготовления котлетной массы, должны быть хорошо охлажденными.

 ПРИЛОЖЕНИЕ 3

История появления тефтелей

 Блюда из мясного или рыбного фарша с различными наполнителями, добавками и специями можно найти в кухне практически каждого народа, населяющего нашу планету. А в некоторых странах они являются традиционными, как, например, шведские фрикадельки. Что же касается тефтелей, то их прародителем принято считать тюркское блюдо «кюфта», представляющее собой помещённый в шарик из мясного фарша сухофрукт, приготовленный в бульоне или соусе. Историки кулинарии полагают, что именно из тюркской национальной кухни рецепт тефтелей с рисом пришел сначала в балканскую, затем в австрийскую кухню, а потом разошелся по всему миру, постепенно видоизменяясь и приспосабливаясь к местным требованиям. Основным отличием тефтелей от котлет является добавление в них разных круп и овощей. Кроме традиционного риса в состав тефтелей могут входить гречка, овсяные хлопья, картофель, сухофрукты. Для панировки тефтелей с рисом не применяются сухари, крахмал или сырная крошка, для этого используется только рисовая или пшеничная мука. Кроме того, тефтели с рисом чаще всего не обжариваются, а тушатся или запекаются в густом и насыщенном соусе, в котором и подаются к столу.