

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема занятия: Котлетная масса и блюда из неё

Разработчик: Алавердян М.В. – мастер п/о ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Ростов-на-Дону, 2026

Пояснительная записка

В современном мире все меняется очень быстро, в том числе и производственные технологии. В связи с этим, необходимо подготовить специалиста не только владеющего профессиональными умениями, но и умениями самоорганизации, самообразования. Эти умения соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в области формирования общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Методическая разработка урока учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначена для проведения занятия учебной практики в группе обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. При проведении урока основная задача – это освоение профессиональных компетенций, но в свете современных требований к специалисту делается акцент на формирование общих компетенций, означенных выше. Наиболее успешно формирование этих компетенций может происходить при использовании обучающимися на уроке документов письменного инструктирования. Документы письменного инструктирования содержат четкое предписание о наиболее целесообразном выполнении заданий, приводящих кратчайшим путем к желаемому результату. Мастер, после проведения вводного инструктажа, показов приемов работы, может доверить обучающемуся выполнение работы самостоятельно, при использовании на каждом рабочем месте обучающимися инструкционных карт выполнения заданий. Обучающиеся организуют свою деятельность, анализируют рабочую ситуацию, осуществляют текущий контроль и коррекцию собственной деятельности, опираясь на документы письменного инструктирования. И, в итоге, самостоятельно несут ответственность за результаты своей работы. Мастер в данной ситуации является сопровождающим процесс трудовой деятельности (консультантом). При использовании документов письменного инструктирования в большей степени можно использовать метод разноуровневого обучения. Для этого могут быть разработаны карты с различными вариантами блюд по сложности, вариантами гарниров и соусов. Те обучающиеся, которые проявляют больше

самостоятельности и профессиональных умений могут проявить себя в большей степени. Тем обучающимся, кто испытывает трудности в освоении умений, мастер может уделить больше внимания и времени, в то же время, направляя их к последовательности действий, определенных инструкционной картой.

Профессиональное образование стремиться к подготовке высокопрофессиональных и конкурентоспособных профессиональных кадров, обладающих качественно новым уровнем профессиональных и общих компетенций; способностями самостоятельно планировать и организовывать собственную деятельность; анализировать, корректировать ее текущие результаты; нести ответственность за личностную траекторию успешности, которая является важной составляющей рейтинга будущего специалиста. Разработка и проведение данного урока способствует достижению вышеозначенных целей. Методическая разработка может быть актуальна для подготовки и проведения уроков учебной практики, в контексте современных требований образовательного профессионального стандарта.

МЕТОДОЛОГИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА УРОКА

Учебная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тема программы № 8: «Приготовление блюд из котлетной массы»

Тема урока №8.1 «Приготовление блюд из котлетной массы»

Цель и задачи занятия:

Образовательные. *Формирование профессиональных компетенций (ПК):*

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Виды работ:

- ✓ Приготовление полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницели рубленые, зразы, тефтели).
- ✓ Приготовление блюд «Котлеты рубленые», «Тефтели»

В результате выполнения работ обучающиеся должны освоить и закрепить:

практический опыт (ПО)

1. обработки сырья;
2. приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

Умения (У):

1. проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

- полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
 - оценивать качество готовых блюд;

Форма организации учебной работы – индивидуальная, групповая, фронтальная.

Система производственного обучения – операционно-комплексная.

Материально-техническое обеспечение урока:

- учебный кулинарный цех, включая все необходимые единицы оборудования, инвентаря и посуды;
- сырьевой набор для отработки темы;
- медиапроектор, компьютер

Информационное обеспечение урока:

- наглядные пособия:** натуральные полуфабрикаты из котлетной массы; иллюстрации (подача блюд) в журналах профессиональной направленности; плакаты: «Пряности и пряные травы». «Виды столовой посуды». «Виды тепловой обработки», информация на стенде «Критерии оценки выполнения заданий».
- технологическая документация:** таблица рецептов (приложение №3); технологические карты «Котлеты рубленые», «Тефтели» (№7, №8)
- раздаточный дидактический материал по теме:** инструкционная карта (приложение №1); схема приготовления котлетной массы (приложение №5); таблица видов полуфабрикатов из котлетной массы (приложение № 6), тестовое задание (приложение № 10);
- ЭОР** «Приготовление котлетной массы и п/ф из нее» /ФГНУ «Республиканский мультимедиа центр» (РМЦ), автор Е.И. Соколова;
- учебно-справочная литература:** Сборники рецептов 2006 г.;

Методы обучения:

1. Методы мотивации интереса к учению:

- ✓ словесные: монологический (объяснение), диалоговый (беседа), полилоговый (фронтальный опрос);
- ✓ наглядные: метод демонстраций (иллюстрации, ЭОР); метод учебного сотрудничества (показ трудовых приемов и операций);
- ✓ стимулирования: создание ситуации познавательной новизны, поощрение.

2. Методы практические:

- ✓ репродуктивный /метод формирования умений (под наблюдением мастера)/
- ✓ продуктивный /метод применения полученных знаний и умений (самостоятельно)/.

3. Методы контроля:

- ✓ самоконтроль обучающихся,
- ✓ наблюдение мастера производственного обучения.

4. Рефлексия

- рефлексия деятельности (представление блюда)
- настроения и эмоционального состояния (диалог при представлении блюда)
- рефлексия содержания учебного материала (опрос, тестирование).

Междисциплинарные связи:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – тема «Мясо. Пищевая ценность. Требования к качеству».

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места – темы «Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе». «Организация рабочих мест в горячем цехе».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА:

	Дидактическая структура урока. <i>Этапы занятия</i>	Логико-психологическая структура урока		Методическая структура урока		Результат
		Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Методы обучения	Средства обучения	Освоение элементов компетенций
	1. Организационный	Приветствует обучающихся, отмечает присутствующих.	Приветствуют, готовятся к уроку	Словесные методы	Рапорт посещаемости обучающихся, журнал	ОК 1, ОК 6
Вводный инструктаж (1 час)	2. Мотивационный	<i>Осознание и понимание обучающимися знаний в известной ситуации.</i>		Словесные методы.	Иллюстрации. Дневники учебной практики.	ПК 2.1 – ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 6
		Объявляет тему урока. Определяет - цели занятия (совместно с обучающимися); - задачи урока	Записывают тему урока, Определяют цели урока, Знакомятся с планом занятия.	Метод демонстрации.		
	3. Актуализации знаний	<i>Воспроизведение и восприятие известного знания</i>		Словесные методы	Перечень вопросов по теме. САНПИН Инструкции по охране труда	Знания: МДК 02.01, ОП 01 ОП 02, ОП 03. ОК 1, ОК 2, ОК 6 ПК 2.1 – ПК 2.3
		Проводит: - актуализацию знаний с опорой на прежние знания, практический опыт;	Отвечают на поставленные вопросы. Внимательно слушают преподавателя или другого обучающегося.	Метод учебного сотрудничества. Методы контроля		
4. Инструкционный	<i>Восприятие новых знаний и способов действий</i>		Словесные методы.	ЭОР «Котлетная масса». Полуфабрикаты. Инструкционная карта Схема приготовления котлетной массы Таблица полуфабрикатов. Таблица рецептур	ПК 2.1 – ПК 2.3 ПК 2.7 – ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 6	
	Объясняет новый материал. Выдает инструкционные карты и раздаточный дидактический материал. Инструктирует.	Соотносят теоретическую часть с опорными (раздаточный материал) Знакомятся с инструкционной картой выполнения задания.	Наглядный метод. Метод учебного сотрудничества. Метод стимулирования			

Текущий инструктаж (4 часа)	5. Практический	Осознание и осмысление обучающимися нового.		Метод учебного сотрудничества (самоорганизация под наблюдением). Методы контроля (самоконтроль, наблюдение)	Инструкционная карта	ПК 2.1 – ПК 2.3 ПК 2.7 – ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 6 ОК 2, ОК 3, ОК 7
		Наблюдает, консультирует, контролирует	Проводят подготовку рабочего места в соответствии с заданием в инструкционной карте			
		Применение знаний и новых способов действий				
		Осуществляет наблюдение во время обходов рабочих мест обучающихся на каждом этапе выполнения работы за: организацией рабочего места; выполнением правил санитарно-гигиенических; выполнением правил по охране труда; соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических приемов и операций; своевременным устранением, возникших в процессе работы обучающихся: - недостатков в выполнении технологических приемов; - нарушений технологических операций; - ошибок в соблюдении технологического процесса.	Осуществляют самостоятельные упражнения обучающихся в выполнении приемов и операций и т.п. на каждом этапе производственного задания в соответствии с инструкционной картой: приготовление полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели); Приготовление блюд (котлеты, тефтели) Подбор и приготовление соусов и гарниров. Соблюдают санитарные правила и правила по	Практические методы: - репродуктивный /метод формирования умений (под наблюдением мастера)/ - продуктивный /метод применения полученных знаний и умений (самостоятельно)/. Словесные методы. Наглядный метод. Метод учебного сотрудничества. Методы стимулирования. Методы контроля.	Инструкционная карта Схема приготовления котлетной массы Таблица полуфабрикатов Таблица рецептов Технологические карты «Котлеты рубленые», «Тефтели» Иллюстрации «Оформление и подача блюд»	ПК 2.1 – ПК 2.3 ПК 2.7 – ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 6 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7

		Фронтальное, групповое и индивидуальное консультирование.	охране труда.			
	6. Контрольный	Объясняет критерии органолептической оценки. Актуализирует критерии выполнения производственного задания. Организует самопроверку и самооценку.	Проводят бракераж блюд (органолептическую оценку). Вносят корректировки в соответствии с требованиями и к качеству. Проводят самооценку по результатам бракеража.	Методы контроля. Метод учебного сотрудничества. Методы стимулирования.	Технологические карты Иллюстрации «Оформление и подача блюд». Критерии оценивания выполнения производственного задания (стенд).	ПК 2.1 – ПК 2.3 ПК 2.7 – ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3,
Заключительный инструктаж (1 час)	7. Рефлексивный	Осознание и осмысление обучающимися нового Проводит рефлексии соотнося цели урока и достигнутые результаты. Проводит тестирование.	Представляю т блюдо. Проводят самоанализ результата, соотнося с процессом собственной деятельности . Тест.	Словесные методы. Наглядный метод. Метод учебного сотрудничества. Методы стимулирования. Методы контроля	Технологические карты. Критерии оценивания выполнения производственного задания (стенд). Тестовые задания.	ПК 2.1 – ПК 2.3 ПК 2.7 – ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3,
	8. Обобщающий	Обобщение элементов знания и способов действий Подводит итоги урока, соотнося с намеченными целями. Подводит наводящими вопросами к пониманию значения полученных знаний в практической деятельности.	Отвечают на вопросы, определяя значение полученных знаний в профессиональной деятельности . Записывают домашнее задание. Убирают рабочие места.	Словесные методы. Метод учебного сотрудничества. Метод стимулирования (оценка мастера с опорой на самооценку обучающегося).	Журнал ЭОР «Котлетная масса. Полуфабрикаты» Дневники учебной практики.	ПК 2.1 – ПК 2.3 ПК 2.7 – ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6

Список литературы:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для ср. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2023.
2. В.В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для начального профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2022.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2021.
4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2016 г.

Дополнительные источники (учебные пособия):

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.

Интернет-источники:

1. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикаты из нее. ФЦИОР. Режим доступа// <http://fcior.edu.ru/card/11004/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-rublenoy-massy-s-hlebom-i-polufabrikaty-iz-nee.html/>
2. Модуль 5. «Инновационные процессы в начальном профессиональном образовании». Тема 5.2: Методы производственного обучения. Режим доступа // <http://www.vipkro.wladimir.ru/do/protected/513/modul%205.2.htm/>
3. Степанова-Быкова А. С. Электронный учебно-методический комплекс «Методика профессионального обучения». Режим доступа // http://files.lib.sfu-kras.ru/ebibl/umkd/1513/u_lecture.pdf/

Инструкционная карта выполнения производственного задания:

Приготовьте полуфабрикаты по две порции каждого вида (всего 10 порций):

1. **Шницели.** Выход п/ф – 93 г (1 штука на порцию)
2. **Биточки.** Выход п/ф – 93 г (2 штуки на порцию по 46,5 г).
3. **Котлеты.** Выход п/ф – 93 г (2 штуки на порцию по 46,5 г)
4. **Зразы.** Выход п/ф – 165 г (2 штуки на порцию по 82,5 г),
5. **Тефтели.** Выход п/ф – 135 г (2 штуки на порцию по 67,5 г)

№	Технологическая операция	Инструкция
1	Мясо пропускаем через мясорубку, делим на две части	336 г для котлет биточков шницелей 304 г для тефтелей и зраз;
2	Замачиваем хлеб отдельно	84 г для биточков, котлет, шницелей 64 г для тефтелей и зраз
3	Пассеруем лук для зраз и тефтелей вместе. Делим лук на две части.	148 г лука нетто, 22 г жира для тефтелей – 24 г готового лука для зраз – 52 г готового лука
4	Приготавливаем котлетную массу на 4 порции для тефтелей и зраз	304 г мяса + 64 г хлеба + 94 вода + соль + перец черный молотый = 462 г
5	Массу для тефтелей и зраз (462 г) пропускаем через мясорубку, массу делим на две части	230 г для зраз 232 г для тефтелей;
6	В массу для тефтелей (232 г) добавляем пассерованный лук 24 г в соответствии с рецептурой, массу вымешиваем и выбиваем	232+24=256;
7	Порционируем тефтели по 2 штуки на порцию, формуем, панируем их в муке; Ставим для охлаждения в холодильник.	4 шт. по 64 г, Масса п/ф = 67,5 x 4 шт.
8	Для зраз готовим фарш	пассерованный лук - 52 г + петрушка - 8 г + вареное яйцо - 1/2 + соль = 80 г
9	Котлетную массу для зраз вымешиваем и выбиваем	230 г
10	Порционируем зразы по 2 штуки на порцию. Добавляем фарш из лука с яйцом	4 шт. по 57,5 г, 40 г на одну порцию, 20 г на одну штуку (57,5 + 20 =77,5),
11	Формуем и панируем их в сухарях; Ставим для охлаждения в холодильник.	Масса п/ф = 4 шт x 82,5
12	В пропущенное через мясорубку мясо (вторая часть) добавляем отжатый хлеб, воду или молоко, соль, перец. Пропускаем через мясорубку.	336 (рубленое мясо) + 84 (хлеб) + 102 (вода или молоко) + соль, перец молотый
13	Вымешиваем и выбиваем котлетную массу для котлет, биточков и шницелей;	522 г
14	Порционируем котлеты и биточки по 2 штуки на порцию	8 шт. по 42,5 г
15	Порционируем шницели по штуке на порцию	2 шт. по 85 г
16	Формуем котлеты, биточки и шницели, панируем их	4 шт. по 46,5 г – биточки 4 шт. по 46,5 г – котлеты 2 шт. по 93 г – шницели
17	Проводим контрольное взвешивание полуфабрикатов и сравниваем с весом по таблице рецептур или по сборнику рецептур	На одну порцию: зразы – 165 г, тефтели – 135 г котлеты, биточки, шницели – 93 г
18	Проводим бракераж полуфабрикатов	Внешний вид, цвет, запах, консистенция

Сырьевой набор для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы











Название продуктов	<i>Котлет, биточки, шницели</i>	<i>Тефтели, зразы</i>	<i>итого</i>	<i>Иллюстрация</i>
Говядина бескостная	336	304	640	
Хлеб пшеничный	84	64	148	
Молоко или вода	102	94	196	
Лук репчатый	-	148	148	
Жир	-	22	22	
Яйца	-	1/2	1/2	
Петрушка	-	8	8	
Сухари	48	24	72	
Мука	-	16	16	
Жир	30	26	56	

Таблица рецептов полуфабрикатов из котлетной массы

Название продукта	шницели 1 шт. на порцию (2)		котлеты 2 шт. на порцию (4)		Биточки 2 шт. на порцию (4)		Итого 6 порций	Зразы 2 шт. на порцию (4)		Тефтели 2 шт. на порцию (4)		Итого 4 порции
	1	2	1	2	1	2		1	2	1	2	
Говядина бескостная	56	112	56	112	56	112	336	76	152	76	152	304
Хлеб пшеничный	14	28	14	28	14	28	84	16	32	16	32	64
Молоко или вода	17	34	17	34	17	34	102	23	46	24	48	94
Масса п/ф без панировки	85	2/85	2/42,5	4/42,5	2/42,5	4/42,5	522	2/57,5	4/57,5	2/58	4/58	462
								фарш				-
Лук репчатый	-	-	-	-	-	-	-	52	102	24	48	148
Жир	-	-	-	-	-	-	-	7	14	4	8	22
Масса пассерованного лука	-	-	-	-	-	-	-	26	52	12	24	76
Яйца	-	-	-	-	-	-	-	1/4	1/2	-	-	1/2
Петрушка	-	-	-	-	-	-	-	4	8	-	-	8
Масса фарша	-	-	-	-	-	-	-	40	80	-	-	80
Сухари	8	16	8	16	8	16	48	12	24	-	-	24
Мука	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	16	16
Масса полуфабрикатов	93	2/93	93	2/93	93	2/93	6/93	165	2/165	135	2/135	2/165
			2/46,5	4/46,5	2/46,5	4/46,5		2/8	5	2/67,5	35	2/135
			5	5	5	5		2,5	4/82,5	5	4/67,5	
Жир	5	10	5	10	5	10	30	6	12	7	14	26
Масса готового изделия	75	2/75	75	2/75	75	2/75	6/75	140	2/140	115	2/115	2/140
									0		15	2/115

Требования к качеству:

Котлетная масса должна быть однородной, сочной, иметь цвет – розово-серый, запах – доброкачественного мяса со специями.

П/ф из котлетной массы должны быть соответствующей формы, равномерно запанированы, без трещин с ровным краем, на разломе – однородная консистенция.

Котлетная масса храниться не более 6 часов при температуре +2 - + 6°С.

Полуфабрикаты хранят не более 12 ч при температуре + 2 - + 6°С.


Оборудование, инвентарь и посуда, необходимые для приготовления полуфабрикатов и блюд из котлетной массы.

<p>Оборудова ние</p>	
<p>Инвентарь</p>	
<p>Посуда кухонная</p>	
<p>Посуда столовая</p>	

Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикаты из нее

Приготовление котлетной массы


Котлетное мясо



↓

Пропускают через мясорубку

Хлеб пшеничный




↓

Зачищают от корок

↓


Замачивают и отжимают

Молоко или вода



↓

Соль, перец



↓

Соединяют и пропускают через мясорубку

↓

Добавляют и тщательно вымешивают (взбивают)

↓

Охлаждают, формируют полуфабрикаты

Состав котлетной массы

Котлетное мясо
Пшеничный хлеб вчерашней выпечки не ниже 1-го сорта - 20-25% от массы мяса
Вода или молоко - 30-35% от массы мяса
Соль, перец, специи

Части туши, из которых готовят котлетную массу

Молоко или воду для котлетной массы охлаждают, так как при измельчении мяса оно нагревается на 1,5-2°C. Можно часть воды заменить льдом.

←
→

Помощь
Поиск
Громкость
Модули
О модуле

Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикаты из нее

Полуфабрикаты из котлетной массы

Наименование п/ф	Форма размер	Особенности приготовления	Вид панировки
 Котлеты	Овально-приплюснутая с заостренным концом, толщина 1-2 см	Котлетная масса без особенностей слайд-шоу	Сухари
 Биточки	Круглая приплюснутая, толщина 2-2,5 см	Котлетная масса без особенностей слайд-шоу	Сухари
 Шницель	Овальная приплюснутая, толщина 1 см	Котлетная масса без особенностей	Сухари
 Тефтели	Круглая, шарики диаметром 3 см	В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук. Хлеб можно заменять рассыпчатым рисом (15% от массы мяса) видео	Мучная
 Зразы рубленые	Кирпичик с закругленными углами	На середину лепешки из котлетной массы кладут фарш и формируют видео слайд-шоу	Сухари
 Рулет	В виде батона	На середину лепешки(1,5 см) кладут фарш и формируют в виде рулета с помощью влажной салфетки или п/э пленки видео	Смазывают яйцом, посыпают сухарями
 Фрикадельки	Круглая, шарики массой по 10-12 г	В котлетную массу добавляют сырой репчатый лук	Мучная или без панировки

←
→

Помощь
Поиск
Громкость
Модули
О модуле

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура №: 618 Сборник рецептур 2006 г.

Наименование блюда: **Тефтели**

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Котлетное мясо				
	говядина	103	76	206	152
	свинина	89	76	178	152
2	Хлеб пшеничный	16	16	32	32
3	Молоко или вода	24	24	48	48
4	Лук репчатый	29	24	58	48
5	Жир кулинарный	4	4	8	8
	<i>Масса пассерованного лука</i>	-	12	-	24
6	Мука пшеничная	8	8	16	16
	<i>Масса полуфабриката</i>	-	135	-	2/135
7	Жир кулинарный	7	7	14	14
	<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	115	-	2/115
	Соус сметанный с томатом	-	75	-	150
	Выход блюда	115/75		2/115/75	

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3 - 4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1 - 2 ряда, заливают соусом и тушат 8 - 10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин, панировка не попала внутрь изделий. Консистенция их однородная, рыхлая, сочная. Цвет – светло-коричневый на разрезе. Вкус и запах мяса, без посторонних запахов и привкуса кислого хлеба, в меру соленый.

Правила подачи:

При отпуске на тарелку кладут гарнир, тефтели и поливают их соусом, в котором они тушились. Блюдо оформляют зеленью.

Соусы – красный с кореньями (для тефтелей), томатный, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: **Котлеты рубленые****Рецептура №: 608** Сборник рецептов 2006 г.

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Котлетное мясо				
	говядина	101	74	202	148
	свинина	87	74	178	148
	баранина	112	74	224	148
2	Хлеб пшеничный	18	18	36	36
3	Молоко или вода	24	24	48	48
4	Сухари	10	10	20	20
	Масса полуфабриката	-	123	-	2/123
5	Жир кулинарный	6	6	12	12
	Масса готовых котлет	-	100	-	2/100
	Гарнир	-	150	-	300
	Соус	-	50	-	100
	Выход блюда	100/50		2/100/50	

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях. Полуфабрикаты обжаривают основным способом до румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин, панировка не попала внутрь изделий. Консистенция их однородная, рыхлая, сочная. Цвет – светло-коричневый на разрезе. Вкус и запах мяса, без посторонних запахов и привкуса кислого хлеба, в меру соленый.

Правила подачи:

При отпуске на тарелку кладут гарнир, котлеты и подливают соус сбоку. Блюдо оформляют зеленью.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, сложный гарнир.

Соусы – красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.



Вопросы для актуализации знаний.

1. Пищевая ценность мяса?
2. Признаки доброкачественного мяса?
3. Правила размораживания мороженого мяса?
4. Что такое обвалка, жиловка и зачистка?
5. Какие части мяса говядины относят к котлетному?
6. Виды панировок для полуфабрикатов из котлетной массы?
7. Какие специи и приправы используют при приготовлении блюд из котлетной массы?
8. Виды тепловой обработки для приготовления блюд из котлетной массы?
9. Правила хранения полуфабрикатов из котлетной массы?
10. Правила безопасного использования электромясорубки?
11. Правила безопасного использования теплового оборудования?
12. Санитарные требования в мясном цехе?
13. Санитарные требования к повару?
14. Санитарные требования в горячем цехе?

Тестовые задания. Тема «Полуфабрикаты из котлетной массы»

Выберите из предложенных вариантов правильный ответ

	ЗАДАНИЕ /ВОПРОС/	ответ
1.	Тефтели имеют форму: а) овально-приплюснутую б) шариков в) кругло-приплюснутую г) плоско-овальную	б
2.	Кругло-приплюснутую форму имеют: а) биточки рубленые б) шницели рубленые в) котлеты рубленые г) зразы рубленые	а
3.	Изделия из котлетной массы с фаршем из лука и яйца внутри называются: а) тефтели б) биточки рубленые в) зразы рубленые г) шницели рубленые	в
4.	Котлетную массу для тефтелей готовят с добавлением лука: а) сырого б) пассерованного	б
5.	В муке панируют: а) рулет с луком и яйцом б) биточки рубленые в) тефтели г) шницель рубленый	в

Теоретический материал для объяснения на уроке.

Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи. Углеводов и витаминов в мясе мало. Для обогащения мясных блюд углеводами, витаминами и минеральными веществами их подают с гарнирами из овощей, круп и макаронных изделий. Овощные гарниры содержат щелочные элементы и поддерживают в организме кислотно-щелочное равновесие. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразятся вкус и ассортимент блюд.

Блюда из мяса приготавливают в горячем цехе. Варят и припускают блюда из мяса в котлах, кастрюлях, сотейниках; жарят — на сковородах, противнях, электросковородах, жаровнях и вертеле; тушат — в сотейниках, кастрюлях, котлах; запекают — на противнях, порционных сковородах. При приготовлении используют следующие инструменты и инвентарь: лопатки, поварскую вилку, сито, щипцы, вилки, шумовки, соусные ложки.

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65°C. На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом — мясо, оно частично может покрывать гарнир, в некоторых случаях мясо кладут на гарнир. Различают гарниры простые и сложные. Простой гарнир состоит из одного продукта, сложный — из нескольких видов продуктов. При составлении сложного гарнира подбирают продукты, сочетающиеся по вкусу и цвету. Сложный гарнир располагают букетами. Мясо поливают соусом или соус подают отдельно в соуснике. Гарнир соусом не поливают.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё

Для приготовления котлетной массы используют говядину — мякоть шеи, пашину и обрезки, свинину — обрезки, которые получаются при разделке туш, и ребе баранину — мякоть шеи, обрезки. Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. 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. 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 и изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеба пшеничного — 250, воды или молока — 300, соли — 20, перца молотого — 1.

Из котлетной массы получают следующие полуфабрикаты.

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

Биточки рубленые — котлетную массу развешивают на порции по 57г, панируют и придают приплюснуто-округлую форму (толщиной 2–2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию.

Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (5–8г. сырого лука или 0,5–0,8г. чеснока). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий.

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

Зразы рубленые — котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба,

порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочков соединяют, панируют в красной панировке и формируют 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 мелкими кусочками.

Тефтели – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формируют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2–4 шт. на порцию.

Рулет – для приготовления котлетной массы хлеба берут меньше. 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 перекалывают 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.

Подготовленные полуфабрикаты хранят при температуре не выше 6°C. Мясной фарш (незаправленный) – не более 6 ч. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6–8°C не более 12 ч.

Блюда из котлетной массы

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий, t в центре изделий должна быть не ниже 90°. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19%. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

Котлеты, биточки с гарниром. Подготовленные полуфабрикаты котлет или биточков укладывают на противень или сковороду, разогретую с жиром, обжаривают до образования поджаристой корочки, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом — котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соусы красный, луковый, красный с луком и корншоннами, томатный, сметанный, сметанный с луком. Подают с простым или сложным гарниром. Биточки при отпуске кладут в баранчик и поливают соусом сметанным, сметанным с луком.

Подготовленные полуфабрикаты для блюда "шницель рубленый" жарят и отпускают так же, как котлеты.

Зразы рубленые. Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир — гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом — зразы (1–2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный или луковый.

Тефтели. Подготовленные полуфабрикаты тефтелей укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают соусом красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10–12 мин в жарочном шкафу. Тефтели можно обжарить во фритюре, затем уложить в неглубокую посуду в 1–2 ряда, залить соусом и тушить.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут гарнир — рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом — тефтели; поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.

Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки). Рассыпчатую рисовую кашу заправляют пассерованным томатом и укладывают на порционную сковороду, смазанную жиром, на кашу кладут два жареных биточка, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают. Отпускают в той же порционной сковороде, в которой запекали, при отпуске посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рулет с макаронами. Подготовленный рулет (см. с.) запекают 30—40 мин в жарочному шкафу при температуре 220—230°C. Готовый рулет нарезают на порции. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут 1—2 куса рулета и поливают соусом красным или луковым, можно полить мясным соком. Если рулет фарширован пассерованным луком и яйцами, то при отпуске кладут гарнир.

Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения

Блюда из котлетной массы должны сохранять форму и быть запанированы тонким слоем. Поверхность— без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус — в меру соленый, без привкуса хлеба; запах мяса. Консистенция — сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин.