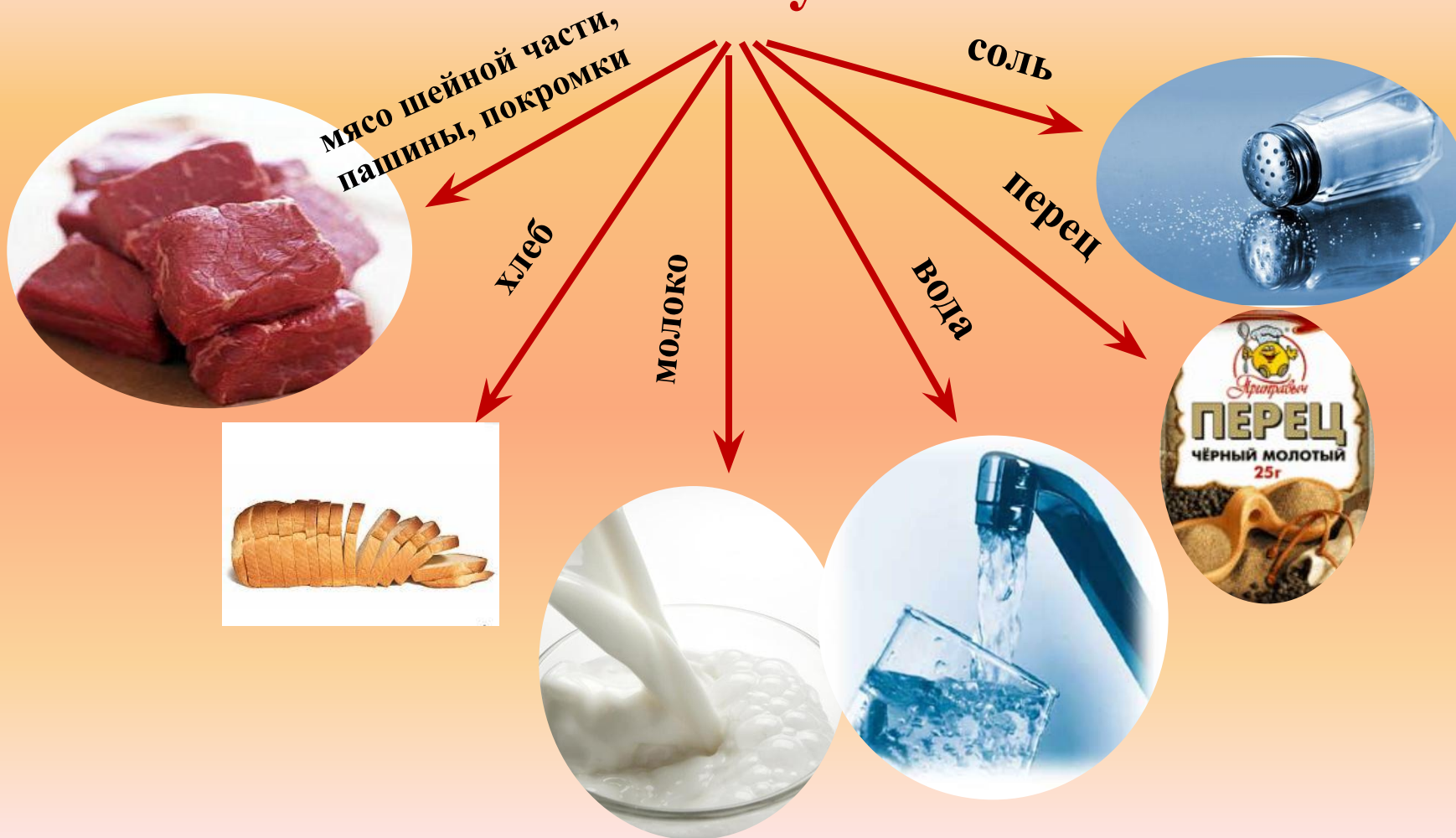




# **Котлетная масса из мяса и полуфабрикаты из нее**

**БПОУ ОМАН**

# Для приготовления котлетной массы используют:



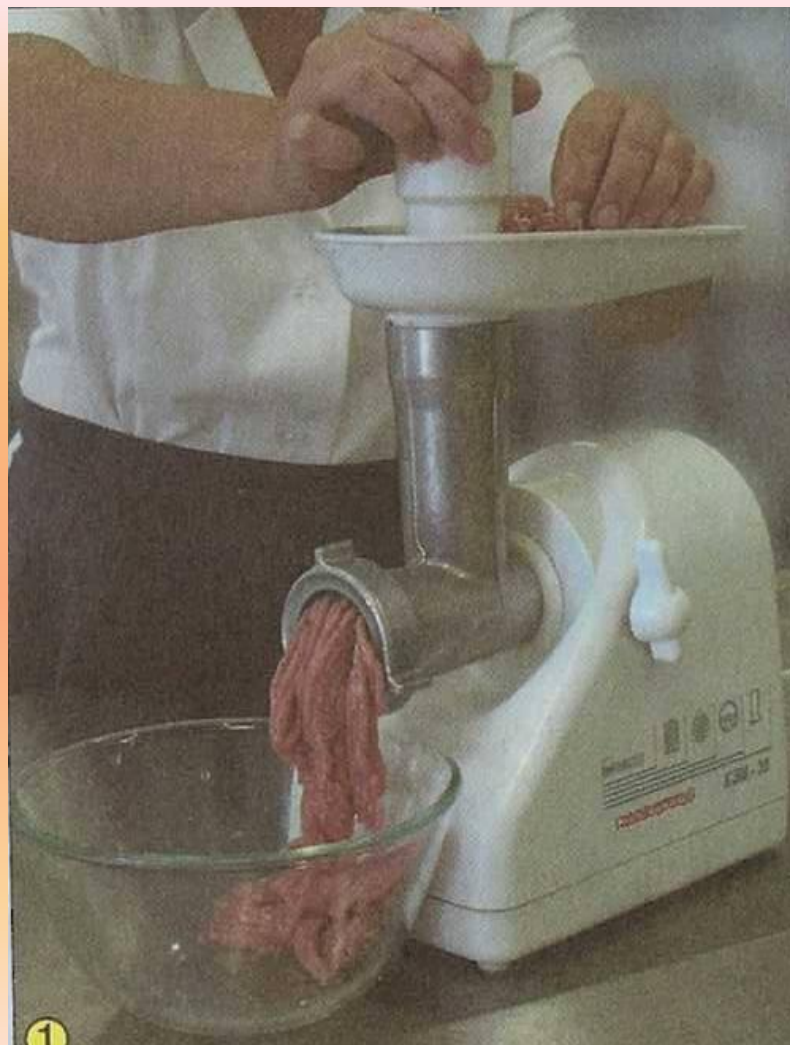
## **Количественные соотношения между компонентами котлетной массы**

- На 1 кг мякоти мяса берут (масса нетто в г):**
- Хлеб – 250**
- Молоко (вода) – 300**
- Соль – 20**
- Перец – 1**

**Потери при жарении изделий составляют 19%**

# Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее

**Мясо режут на кусочки и  
измельчают на мясорубке, хлеб  
замочить в холодном молоке  
или воде**



**Добавляют замоченный хлеб, соль, перец молотый, хорошо размешивают и еще раз пропускают через мясорубку, выбивают, формируют полуфабрикаты**



# Формование полуфабрикатов



## Характеристики полуфабрикатов из котлетной массы

| Полуфабрикат из котлетной массы | Вид мяса | Внешний вид (форма) | Вид панировки | Вид тепловой обработки | Особенности рецептуры |
|---------------------------------|----------|---------------------|---------------|------------------------|-----------------------|
| Котлета рубленая                |          |                     |               |                        |                       |
| Биточек рубленый                |          |                     |               |                        |                       |
| Шницель рубленый                |          |                     |               |                        |                       |
| Тефтели                         |          |                     |               |                        |                       |
| Зразы рубленые                  |          |                     |               |                        |                       |
| Рулет                           |          |                     |               |                        |                       |