

Конспект уроку

Приготування котлетної маси. М'ясо зачищають від сухожилків , нарізують на шматочки (50 - 100 гр.) і пропускають крізь м'ясорубку. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки , заздалегідь замочений у холодній воді або молоці , сіль , мелений перець , перемішують і вибивають. Маса стає більш однорідною а вироби пухкими . На 1 кг. м'якоті м'яса :

- пшеничний хліб - 250 (25%);
- вода або молоко - 300 (30%);
- сіль - 20 (2%);
- перець мелений - 1 (0,1%).

Типові помилки та шляхи їх попередження при приготуванні котлетної маси із м'яса напівфабрикатів

№ з/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Маса при зберіганні стала сірого з неприємним запахом	В масу додали часник або цибулю	Котлетну масу в яку додали часник слід одразу ж використати
2.	Котлетна маса пісна	Використали дуже пісне м'ясо	Додати шпик або натуральне сало (5-10%)
3.	В котлетній масі шматки не розмішаного хліба, вироби мають клейку консистенцію	Використали свіжий хліб або замочений у теплій воді	Слід брати черствий хліб і замочувати його у воді або молоці (холодній)
4.	Маса має кислуватий присмак і запах	Використали житній хліб	Готувати котлетну масу з додаванням пшеничного хліба І сорту
5.	При вибиванні жир відшарувався і залишився на дошці	Довго вибивали котлетну масу	Не слід довго вибивати котлетну масу, бо погіршується якість виробу з неї
6.	Борошняна паніровка тюфтельок відстала, мокра	Борошно швидко вбирає вологу з маси	Борошно швидко вбирає вологу з маси
7.	Паніровка потрапила в середину виробу з котлетної маси	Паніровка потрапила в середину виробу з котлетної маси	Прийом панірування виконати в три прийоми

ludasmirenko@ukr.net

Законспектувати.