

Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы мяса

Наименование	Особенности приготовления	Форма	Размер или масса 1 шт	Панировка	Способ тепловой обработки
<u>Котлета</u> 	Котлетная масса 1-2 шт на порцию	Овально приплюснутая с одним заостренным концом	Длина 12 см, ширина 5 см, толщина 2 см	Белая	Жарка основным способом
<u>Биточек</u> 	Котлетная масса 1-2 шт на порцию	Округло-приплюснутая форма	Диаметр 6 см, толщина 2 см	Красная	Жарка основным способом
<u>Шницель</u> 	Котлетная масса 1 шт на порцию	Овально-продолговатая форма	Толщина 1 см	Красная	Жарка основным способом
<u>Тефтели</u> 	Котлетная масса с добавлением пассерованного репчатого лука 3-4 шт на порцию	Форма шариков	Масса 1 шт 30-40 г	Мучная	Тушение или запекание под соусом
<u>Фрикадельки</u> 	Котлетная масса с добавлением сырого репчатого лука, 6-8 шт на порцию	Форма шариков	Масса 1 шт 15-18 г	Мучная	Тушение или запекание под соусом
<u>Зразы</u> 	Котлетная масса фаршированная луком, яйцом, грибами, 1-2 шт на порцию	Форма кирпичика с закругленными концами		Красная	Жарка основным способом
<u>Рулет</u>	Котлетная масса фаршированная луком, яйцом, грибами	Форма батона		Поверхность посыпают сухарями и сбрызгивают маслом	Запекают

	Многопорционное блюдо				
--	--------------------------	--	--	--	--