Лекция № 1 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Задание: Написать конспект. Прислать фото всех страниц на проверку.

Цель занятия: Ознакомить студента с приготовлением котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Ход занятия: Теоретическая часть.

Для приготовления котлетной массы используют:

говядину — мякоть шеи, пашину и обрезки, свинину — обрезки, которые получаются при разделке туш, и реже 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, хороню перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При том масса обогащается воздухом, становится более однородной, изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не

рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

На 1 000 г мяса берут 250 г хлеба пшеничного, 300 мл воды или

молока, 20 г соли, 1 г перца молотого.

**Из котлетной массы получают разные полуфабрикаты.**

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

Биточки — котлетную массу развешивают на порции, 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... 8 г сырого лука или 0,5... 0,8 г 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 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 мелкими кусочками.

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.

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 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.

**Вопросы для самоконтроля.**

1. Как приготавливают котлетную массу?
2. Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы?

**Лекция № 2 Классификация домашней птицы, дичи, кролика.**

Задание: Написать конспект. Прислать фото всех страниц на проверку.

Цель занятия: Ознакомить студента с классификацией домашней птицы, дичи, кролика.

Ход занятия: Теоретическая часть.

**Общие требования к птице и пернатой дичи.**

Мясо птицы содержит белки, жиры, минеральные и экстрактивные вещества, витамины А, В, Д, PP. К сельскохозяйственной птице относят кур, индеек, гусей, уток, цесарок, цыплят и утят.

Мышечная ткань сельскохозяйственной птицы имеет мелковолокнистое строение, содержит коллагена и эластина меньше, чем говядина, имеет более благоприятное соотношение между полноценными и неполноценными белками. Жир расположен в подкожном слое тушки и внутренних органах, имеет низкую температуру плавления.

Большое количество экстрактивных веществ обуславливает специфический вкус и запах. В мясе молодой птицы экстрактивных веществ меньше, чем у взрослой, поэтому для приготовления бульона лучше использовать взрослую, но не старую птицу. Из старой птицы бульоны получаются мутные, не ароматные. Ее используют для варки и тушения.

Содержание пищевых веществ в птице зависит от ее вида, упитанности, возраста.

Сельскохозяйственная птица поступает битая, без пера, в полупотрошеном, потрошеном виде и потрошеная с комплектом потрохов и шеей. Птица поступает остывшая, охлажденная и мороженая, по упитанности и качеству ее делят на I и II категории.

Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает: степная, боровая, болотная и водоплавающая. К степной дичи относят перепелов, куропаток серых и белых; к боровой — рябчиков, тетеревов, фазанов; к болотной — бекасов, куликов; к водоплавающей — уток и гусей.

Мясо дичи в отличие от мяса птицы содержит больше белка и

экстрактивных веществ, но меньше жира. Оно имеет специфический вкус и аромат. Легкая горчинка и смолистый запах считаются особенно ценными.

Мясо дичи имеет темную окраску и более плотную консистенцию, чем мясо птицы.

Дичь в основном используют для жаренья, так как позвоночник ее содержит горечь и поэтому для варки непригоден. Дичь поступает неощипанная, в мороженом состоянии, по качеству ее делят на 1-й и 2-й сорта.

**Обработка кроликов.**

Тушки кроликов поступают на предприятия без шкурок, потрошенные, но иногда с ливером (печень, сердце, мочки, легкие). У кроликов удаляют ливер, срезают клеймо, промывают и используют целиком или нарубают на части. При этом отделяют лопатки, окорочка и разделяют между V и VI ребром на переднюю и поясничную части. Если мясо кролика имеет специфический запах, то его вымачивают в слабом растворе уксуса 2...3 ч.

**Лекция № 3 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.**

Задание: Написать конспект. Прислать фото всех страниц на проверку.

Цель занятия: Ознакомить студента с МКО сельскохозяйственной и пернатой дичи, кролика.

Ход занятия: Теоретическая часть.

**Механическая кулинарная обработка**

**сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.**

**Обработка сельскохозяйственной птицы.**

Механическая кулинарная обработка состоит из следующих операций: размораживания; опаливания; удаления головы, шеи и ножек; потрошения; промывания и приготовления полуфабрикатов.

**Размораживание.**

Мороженые тушки птицы по возможности расправляют, укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой. Тушки гусей и индеек размораживают при температуре 8... 15 °С 8 ч, тушки кур и уток — S...6 ч.

**Опаливание.**

На поверхности тушки птицы имеются волоски, остатки перьев и пух, которые необходимо удалить. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать.

Опаливают над некоптящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Если у птицы имеются недоразвитые перья («пеньки»), то их удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

**Удаление головы, шеи и ножек.**

Перед потрошением у полупотрошеной птицы отрубают голову между II и III шейными позвонками. Затем на шее со стороны спинки делают продольный разрез кожи, освобождают шею от кожи и отрубают шею по последнему шейному позвонку так, чтобы кожа осталась вместе с тушкой. У кур и цыплят кожу отрезают с половины шеи, у индеек, уток и гусей — с двух третей, с тем, чтобы закрыть место отруба шеи и зобную часть

**Обработка дичи.**

Состоит из следующих операций:

размораживания; ощипывания; опаливания; удаления крылышек, шеи и

ножек; потрошения и промывания.

**Размораживание.**

Проводят так же, как и птицы.

**Ощипывание.**

Начиная с шеи, захватывают по несколько перьев и быстро выдергивают их в направлении, противоположном естественному росту. Для того чтобы кожа при ощипывании не порвалась, ее натягивают пальцами левой руки в местах выдергивания перьев. Кожа предохраняет дичь от излишнего высыхания

при жаренье.

**Опаливание.**

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). Их предварительно обсушивают полотенцем, натирают мукой и опаливают.

**Удаление крыльев, шеи и ножек.**

Их удаляют полностью. У болотной дичи (бекаса, дупеля и др.) снимают кожу с головы и шеи; голову оставляют вместе с клювом, но удаляют глаза.

**Потрошение.**

Проводят так же, как и птицы. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спинки, удаляют зоб и горло, а затем остальные внутренности.

Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают в холодной воде.

**Вопросы для самоконтроля.**

1. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы?
2. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка дичи.