

НАПІВФАБРИКАТИ З М'ЯСНОЇ КОТЛЕТНОЇ МАСИ



З підготовленої котлетної маси виробляють *котлети, биточки, шницелі*. Для напівфабрикатів *січеники з начинкою (зрази січені), рулет, м'ясні кульки (тюфтельки)*, котлетну масу готують з меншою кількістю хліба (на 10%).

Котлети

Котлетну масу порціонують по 57 г (1-2 шт. на порцію), обкачують у червоній паніровці, надають овально-приплюснутої форми з одним загостреним кінцем до 0,2 см завтовшки, 10-12 см завдовжки і 5 см завширшки.



Биточки

Котлетну масу порціонують по 57 г (1-2 шт. на порцію), обкачують у червоній паніровці, надають приплюснуто-округлої форми до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі.



Шницель

Котлетну масу порціонують (1 шт. на порцію), обкачують у червоній паніровці, надають овально-приплюснутої форми 1 см завтовшки.



М'ясні кульки (тюфтельки)

До котлетної маси з меншою кількістю хліба додають дрібно шатковану пасеровану цибулю, добре перемішують, порціонують (2-4 шт. на порцію), формують у вигляді кульок діаметром 3-4 см, обкачують у борошні.



Січеники з начинкою

Котлетну масу з меншою кількістю хліба порціонують (1-2 шт. на порцію), надають форми кружальця завтовшки 1 см, на середину кладуть начинку (*варені, посічені яйця, смажені гриби і цибуля, подрібнена зелень петрушки, сіль, перець*), краї з'єднують, обкачують у червоній паніровці, формують у вигляді цеглинки з овальними краями.



Рулет

Котлетну масу з меншою кількістю хліба викладають на змочену у воді серветку у вигляді прямокутника 1,5-2 см завтовшки, 20 см завширшки, на середину вздовж кладуть начинку. Масу з'єднують за допомогою серветки так, щоб один край накривав інший, надають форми батона.



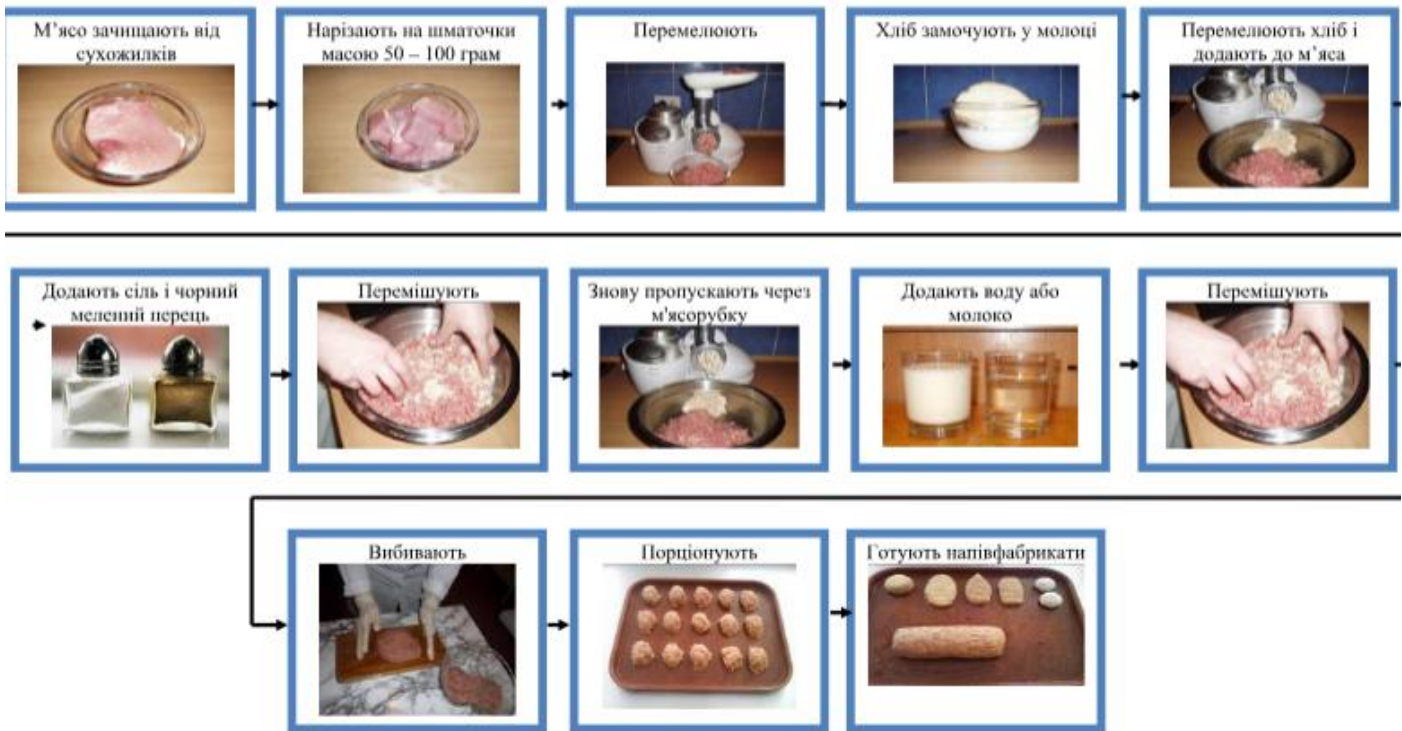
Вимоги до якості напівфабрикатів

Форма напівфабрикатів має бути правильною і відповідати їхній назві.

Поверхня панірованих напівфабрикатів вкрита рівним шаром сухарів. Не допускаються поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані і ламані краї, тріщини.

Маса на розрізі однорідна, із **запахом**, характерним для якісного мяса із спеціями і доповнювачами.

Зберігають напівфабрикати при температурі 4-8°C не довше ніж 12 год.



2 см завтовшки, 10 – 12 см завдовжки і 5 см завширшки

Котлетну масу порціонують 1-2 шт. на порцію

**ТЕХНОЛОГІЯ
ПРИГОТУВАННЯ**

КОТЛЕТ

Надають овально-приплюснутої форми з одним загостреним кінцем

Формують у вигляді валика

Обкачують у червоній паніровці



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БИТОЧКІВ

до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі



Надають приплюснутій округлої форми



Котлетну масу порціонують 1-2 шт. на порцію



Формують у вигляді кульок



Обкачують у червоній паніровці



Зовнішній вигляд – форма напівфабрикату має бути правильною і відповідати їхній назві. Поверхня панірованих напівфабрикатів вкрита шаром сухарів

Вимоги до якості биточкіє



Запах – характерний для якісного м'яса зі спеціями і доповнювачами.

Консистенція – маса на розрізі однорідна.

Не допускається поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані і ламані краї. Підготовлені напівфабрикати зберігають при температурі не більше за 6°C.

**ТЕХНОЛОГІЯ
ПРИГОТУВАННЯ
ЗРАЗІВ СІЧЕНИХ**

Формують у вигляді цеглини з овальними краями



Котлетну масу порціонують 1-2 шт. на порцію



Обкачують у червоній паніровці



Надають форму кружальця завтовшки 1 см



На середину кладуть начинку, з'єднують краї



Зовнішній вигляд – форма напівфабрикату має бути правильною і відповідати їхній назві. Поверхня панірованих напівфабрикатів вкрита шаром сухарів

Вимоги до якості зразів січених



Запах – характерний для якісного м'яса зі спеціями і доповнювачами.

Консистенція – маса на розрізі однорідна.

Не допускається поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані і ламані краї. Підготовлені напівфабрикати зберігають при температурі не більше за 6°C.

1 см - завтовшки, 16 см -
завдовжки і 6 см –
завширшки



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Котлетну масу
порціонують 1шт. на
порцію



Надають овально-
приплюснутої форми



ШНІЦЕЛЯ

Формують у вигляді валика



Обкачують у червоній
паніровці



Зовнішній вигляд – форма напівфабрикату має бути правильною і відповідати їхній назві. Поверхня панірованих напівфабрикатів вкрита шаром сухарів

Вимоги до якості шніцеля



Запах – характерний для якісного м'яса зі спеціями і доповнювачами.

Консистенція – маса на розрізі однорідна.

Не допускається поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані і ламані краї. Підготовлені напівфабрикати зберігають при температурі не більше за 6°C.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТЮФТЕЛЬОК

Обкачують у борошні



Котлетну масу порціонують 2 - 4шт. на порцію



Діаметром 3 – 4см



Формують у вигляді кульок



Зовнішній вигляд – форма напівфабрикату має бути кругла, правильна, поверхня вкрита шаром борошна.

**Вимоги до
кості тюфтельо**



Запах – характерний якісному м'ясу, цибулі.

Не допускається поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані і ламані краї. Підготовлені напівфабрикати зберігають при температурі не більше за 6°C.

**ТЕХНОЛОГІЯ
ПРИГОТУВАННЯ
РУЛЕТУ
М'ЯСНОГО З
МАКАРОНАМИ**

Зформований рулет



Котлетну масу з меншою кількістю хліба викладають на змочену у воді серветку або харчову плівку вигляді прямокутника



Формують рулет за допомогою харчової плівки



1,5-2 см завтовшки, 20 см завширшки



На середину вздовж кладуть начинку



Зовнішній вигляд – форма напівфабрикату має бути кругла, правильна, поверхня вкрита шаром борошна.

Вимоги до якості рулету



Запах – характерний якісному м'ясу, цибулі.

Не допускається поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані і ламані краї. Підготовлені напівфабрикати зберігають при температурі не більше за 6°C.