**Задание для группы 22Т на 22.02.2021**

**Отчет отправить на эл\почту** [**e.alkaeva@mail.ru**](mailto:e.alkaeva@mail.ru) **22.02.2021 до 18.00 часов, в виде фото отчета тетради для лабораторных работ и изделий. Изделие выбрать на выбор.**

**Лабораторная работа**

**Тема: «Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы»**

**Цель занятия.** Приобретение практического опыта приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.

**Задания.**

1. Дайте органолептическую оценку качества сырья. Оформите отчет (заполните таблицу качества).

2. Приготовьте котлетную массу из мяса и следующие полуфабрикаты из них согласно технологической карте (на выбор): котлеты; биточки; тефтели; зразы рубленные.

3. Уберите рабочее место.

**Материально-техническое оснащение.** Холодильно - морозильное оборудование, универсальный привод со сменными механизмами – мясорубка, фаршемешалка; плита, производственные столы, ванные моечные, стеллаж, весы. Сырье.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные доски «МС», «ОС», лопатки, сковороды, лотки, миски, столовые ножки.

**Организация рабочего места.** Подберите инструменты и инвентарь, подготовьте рабочее место. Определить сырье по виду и термическому состоянию. Дайте оценку качества сырья.

**Последовательность выполнения работы**

***1. Приготовление котлетной массы:*** котлетное мясо нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку, добавьте замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб без корок (для тефтелей добавьте мелко нарезанный пассерованный репчатый лук), пропустите повторно через мясорубку, добавьте соль, перец и перемешайте.

***Приготовление полуфабрикатов***.

* Котлеты, биточки: котлетную массу выбейте, запорционируйте, запанируйте в сухарной панировке и придайте форму котлетам – овально-приплюснутую с одним заостренным концом, биточкам – округло-приплюснутую;
* Тефтели: котлетную массу выбейте, запорционируйте, сформуйте в виде шариков, запанируйте в муке по 2-4 шт. на 1 порцию;
* Зразы рубленные: на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1см выложите фарш, соедините края, запанируйте в сухарях, придайте форму кирпичика с округленными углами. Для фарша: мелконарезанный репчатый лук спассеруйте, добавьте вареное рубленое яйцо, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешайте.

***2. Дайте оценку соответствиями качества приготовленных полуфабрикатов.***

Котлеты, биточки:

* Внешний вид – котлеты – овально-приплюснутой формы, биточки – округло-приплюснутой формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломанных краев;
* Цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
* Консистенция – масса равномерно перемешанная.

Тефтели:

* Внешний вид – округлой формы диаметром 3 см, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;
* Цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
* Консистенция – масса равномерно перемешана.

Зразы рубленые:

* Внешний вид – форма кирпичика с округленными углами, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;
* Цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
* Консистенция – масса равномерно перемешанная, внутри изделия фарш.

***3. Оформите отчет.***

Опишите органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (укажите причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполните таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка качества изделий из рубленной и котлетной массы | | | | |
| **Изделие** | **Дефекты изделия** | **Причина возникновения** | **Способ исправления** | **Оценка** |
|  |  |  |  |  |

***4. Уберите рабочее место.***

***5. Ответьте на следующие вопросы.***

1. Перечислите сравнительные характеристики приготовления котлетной и рубленой массы.

2. Для какой цели отжимают замоченный хлеб?

3. Какой вид панировки используется для тефтелей?

4. Какова особенность приготовления тефтелей?

5. Какова технология приготовления зраз рубленых?

6. Какая панировка используется для шницеля из котлетной массы?

7. Перечислите фарши, которые можно использовать для приготовления зраз рубленых?

8. При какой температуре следует замораживать подготовленные полуфабрикаты из котлетной массы?

9. Запишите условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов.

10. Перечислите условия и сроки хранения подготовленных замороженных полуфабрикатов.