**12.05.20.**

**Лабораторная работа**

**Тема:** **«Приготовление и оформление блюд из котлетной массы»**

**Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления котлетной массы.
2. Отработать способы тепловой обработки и правила оформления для подачи блюд из котлетной массы

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Тефтели с гарниром» и «Рулет с макаронами, соус красный основной».
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, мясорубка.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Для гарниров: обработать овощи – промыть и очистить.
3. Для рулета: приготовить котлетную массу; сварить макароны, заправить.
4. К рулету: приготовить соус красный основной.
5. **Рулет:** сформовать с помощью влажной салфетки, смазать яйцом, посыпать сухарями, сделать проколы, запечь в жарочном шкафу.
6. **Тефтели:** Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.
7. Подготовить посуду для отпуска блюд.
8. Оформить и подать блюда: рулет уложить на тарелку по 2-3 куска на 1 порцию, полить растопленным маслом, украсить зеленью; тефтели уложить на .
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Указания к проведению работы:**

Для сохранения формы рулета перед тепловой обработкой необходимо делать проколы и соблюдать температурный режим.

Блюда следует доготавливать одновременно. Перед подачей блюда украсить зеленью.

**Требования к качеству блюд:**

**Тефтели**

**- Внешний вид:** тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.

**- Цвет:** тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от его вида.

**- Консистенция:** в меру плотная, сочная .

**- Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Рулет мясной с макаронами**

**- Внешний вид:** нарезан на порции, без трещин, поверхность равномерно

обжарена, в середине на разрезе вареные макароны, полит соусом.

**- Цвет:** коричневый, фарша - белый с желтоватым оттенком, соуса –

оранжево-красный.

**- Вкус и запах:** свойственные изделиям из котлетной массы.

**Рецептура блюд из рубленой и котлетной массы [[1]](#footnote-1)**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Тефтели №669 с картофелем отварным № 757** | | **Рулет с макаронами, соус красный основной** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Котлетное мясо  Масло растит.  Яйца  Хлеб пшен.  Сухари  Маргарин  Молоко  Макароны  Крупа рисовая  Лук репчат  Мука  Томат.пюре  Морковь  Сахар  Уксус 3%  Масло слив.  **Масса п/ф** **Гарнир:**  Картофель  Масло сливоч.  Соус № 824 | 52  5+5  5  21  4+5  5  5  1  4  2  -  -  200  5  - | 38  5  4  19  4+5  5  5  1  4  2  **71**  **150**  150  5  **50** | 103  1  1/6 шт  15  4  5+3  23  26  1  5  5  5  1  4  2  - | 76  1  7  15  4  5+3  23  26  1  5  5  5  1  4  2  **199** |
| **Выход** |  | **60/50/150** |  | **175/5** |

**Отчет**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 35 порций тефтелей с гарниром

1. Сборник рецептур 1983 год [↑](#footnote-ref-1)