**Урок практики**

**Тема: Приготовление п/ф из мясной котлетной массы.**

****

****

****

****

****

****

****

****

****

****

****

**Особенности приготовления п/ф:**

**Котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели готовятся из одинаковой котлетной массы.**

**Но у каждого п/ф есть отличия.**

**Домашнее задание: внимательно изучить презентацию и урок.**

**Выполнить задания устно и практически пошагово.**

**Фото выполненных заданий отправить на телефон**

**Выполнить письменно : схема, таблицы**

Составить схему приготовления котлетной массы…..

Ответьте на вопросы:

1**.**Чем отличаются котлеты от биточков.

2. Отличие тефтелей от биточков.

3. В чем различие кнелей от тефтелей.

4. Чем отличаются зразы от котлет.

5 С какой целью в котлетную массу добавляется вода.

6 . Роль хлеба в котлетной массе.

7. Особенности приготовления зраз и рулета. Их отличие от других п/ф из котлетной массы.

8. Можно – ли добавлять в котлетную массу вареное мясо.

Заполнить таблицы:

таблица1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование п/ф | Сырье и краткая технология приготовления | Форма, размеры | Вид тепловой  обработки | К – во шт. на 1 порцию  Выход т.е. вес1щт. |
| Котлеты |  |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |
| Кнели |  |  |  |  |

В графе кол – во на 1порцию указать выход (вес) одной порции по трем колонкам сборника.

Например:

выход: 1колонка- 100г,

2- 75г,

3- 50г

**Практическая работа:**

Приготовить котлетную массу хотя бы 200 -300г и сформовать по 1 - 2 шт каждого п/ф, сфотографировать пошагово чтобы было видно лицо и руки ваши, заполнить таблицу показателей сырых п/ф и отправить. Потом все можно перемешать снова и приготовить для обеда или ужина зразы. Определить и записать в таблицу показатели качества готовых блюд.

Требования к качеству **п/ф** из котлетной массы в сыром виде. таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Внешний вид, форма, поверхность | Цвет | Запах | Консистенция |
| Котлеты |  |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |
| Кнели |  |  |  |  |

Требования к качеству готовых блюд из котлетной мясной массы. таблица3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Внешний вид, форма, поверхность | Цвет | Запах | Консистенция | Вкус |
| Котлеты |  |  |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |  |
| Кнели |  |  |  |  |  |