**Тема №9** Технологія приготування страв з м’яса, птиці, субпродуктів.

**Тема уроку:** Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів,

 соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

**Котлети, биточки, шніцелі (з котлетної маси)**. Підготовлені запаніровані на-півфабрикати овально-приплюснутої форми із загостреним кінцем (котлети) або кругло-приплюснутої форми (биточки) або овально-приплюснутої форми (шніцелі) обсмажують з обох боків до утворення рум'яної кірочки на добре розігрітій із жиром сковороді, доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням на порціонне блюдо або тарілку кладуть гарнір, поряд — котлети (2 шт. на порцію) чи шніцель (1 шт. на порцію), поливають їх розтопле-ним маслом або підливають соус (червоний, цибулевий, червоний з цибулею і корнішонами, томатний, сметанний, сметанний з цибулею).

Гарніри — каші розсипчасті, бобові варені, макаронні вироби варені, картопля варена, пюре картопляне, картопля смажена (з вареної або сирої), овочі варені з жиром, капуста тушкована, комбінований овочевий гарнір.

Биточки при подаванні кладуть у баранчик і поливають соусом сметанним, сметанним з цибулею.

***Вимоги до якості страв з котлетної маси*.** Страви з котлетної маси мають зберігати форму, щоб поверхня не розтріска-лася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі сірий. Вироби з свинини на розрізі світло-сірі. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути кислого присмаку і запаху хліба. Консистенція соковита, пухка, кірочка хрустка, однорідна маса без кусочків м'яса, хліба і сухожилків.

**Інформація про домашнє завдання**

опрацювати конспект;

вибрати та виписати матеріали щодо теми уроку.