ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕРЁЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЬНОЙ И МОРКОВНОЙ МАСС

ЭЛЕКТРОННОЕ ПОСОБИЕ
УЧЕБНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Разработчик:
мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин
Энбрехт Г.В.

Березовский 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Котлеты картофельные

Котлеты морковные

Зразы картофельные

Крокеты картофельные

Картофельные ватрушки с фаршем

Рулет или запеканка картофельные с овощами или овощами и грибами

Контрольные вопросы

- Для выбора нужного раздела нажмите соответствующую кнопку

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

- Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40 - 50 °С, добавляют яйца, массу перемешивают, из нее формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке.
- Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон.
- При отпуске поливают растопленным маргарином или маслом или сбоку к котлетам подливают сметану или соус томатный, сметанный, сметанный с луком, грибной. Сметану и соус можно подать отдельно.
- Картофельную массу готовят также и соединяют с протертым творогом, мукой, яйцами, растопленным маслом. Полученную массу хорошо вымешивают, формуют из нее котлеты по 2 шт. на порцию, панируют их в сухарях и жарят с обеих сторон.
- При отпуске поливают жиром или сметаной.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТВОРОГОМ

❖Картофельную массу готовят также и соединяют с протертым творогом, мукой, яйцами, растопленным маслом. Полученную массу хорошо вымешивают, формуют из нее котлеты по 2 шт. на порцию, панируют их в сухарях и жарят с обеих сторон.

❖При отпуске поливают жиром или сметаной.

В «Содержание»

КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ

- Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с жиром в молоке, или в молоке с добавлением бульона, или в воде. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивая, и варят до готовности.
- Полученную массу охлаждают до 40 - 50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог (по II колонке), перемешивают, формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке и жарят с обеих сторон.
- При отпуске поливают жиром или сбоку подливают сметану, или соус молочный, или сметанный.

КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ

В «Содержание»

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

- Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формуют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.
- Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец.
- При отпуске зразы поливают жиром, сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным.

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

В «Содержание»

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

- В протертый картофель, охлажденный до температуры 50 °С, добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц и перемешивают. Из полученной картофельной массы формуют шарики, груши (по 3 - 4 шт. на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.
- При приготовлении крокет с шампиньонами в картофельную массу добавляют мелко нарезанные поджаренные грибы и лук.
- При отпуске поливают соусом красным с луком и огурцами, томатным, грибным.
- Также используют как гарнир к мясным блюдам.

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

В «Содержание»

Картофельные ватрушки с фаршем

- В сваренный протертый картофель, охлажденный до 40 - 50 °С, добавляют яйца, муку и перемешивают. Для ватрушек картофельную массу формуют в виде шариков, делают в них углубления и заполняют фаршем грибным или творожным. Сформованные ватрушки смазывают яйцом и выпекают.

ВАТРУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

В «Содержание»

РУЛЕТ ИЛИ ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ОВОЩАМИ ИЛИ ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

- Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают, перемешивают и выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают ей форму рулета или кулебяки, которую перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный жиром противень; смазывают сметаной, посыпают сухарями, затем ножом делают 2 - 3 прокола вдоль рулета, сбрызгивают жиром и запекают.
- Для приготовления фарша: нарезанную соломкой или нарубленную капусту обжаривают; лук репчатый, морковь, нарезанную соломкой или ломтиками, пассеруют; сушеные вареные грибы, или свежие белые, или шампиньоны нарезают соломкой или ломтиками, слегка обжаривают. Капусту или грибы, морковь, пассерованный лук, вареные рубленые яйца смешивают, добавляют перец. Можно добавить зелень петрушки или укропа (5 г нетто).
- При изготовлении запеканки картофельную массу делят пополам. Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень слоем 2 см, равномерно распределяют на нем фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность изделия разравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.
- Готовый рулет или запеканку режут на порции, при отпуске поливают сметаной или соусом томатным, сметанным или грибным.
- Соус можно подать отдельно.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

В «Содержание»

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Приготовление картофельной массы.
2. Форма и панировка котлет картофельных.
3. Приготовление морковной массы.
4. Правила подачи котлет морковных.
5. Приготовление фарша для зраз.
6. Форма зраз.
7. Соусы для кокетов картофельных.
8. Формование ватрушек.
9. Формование рулета и запеканки.
10. Подготовка посуды для запекания рулета и запеканки картофельных.

В «Содержание»