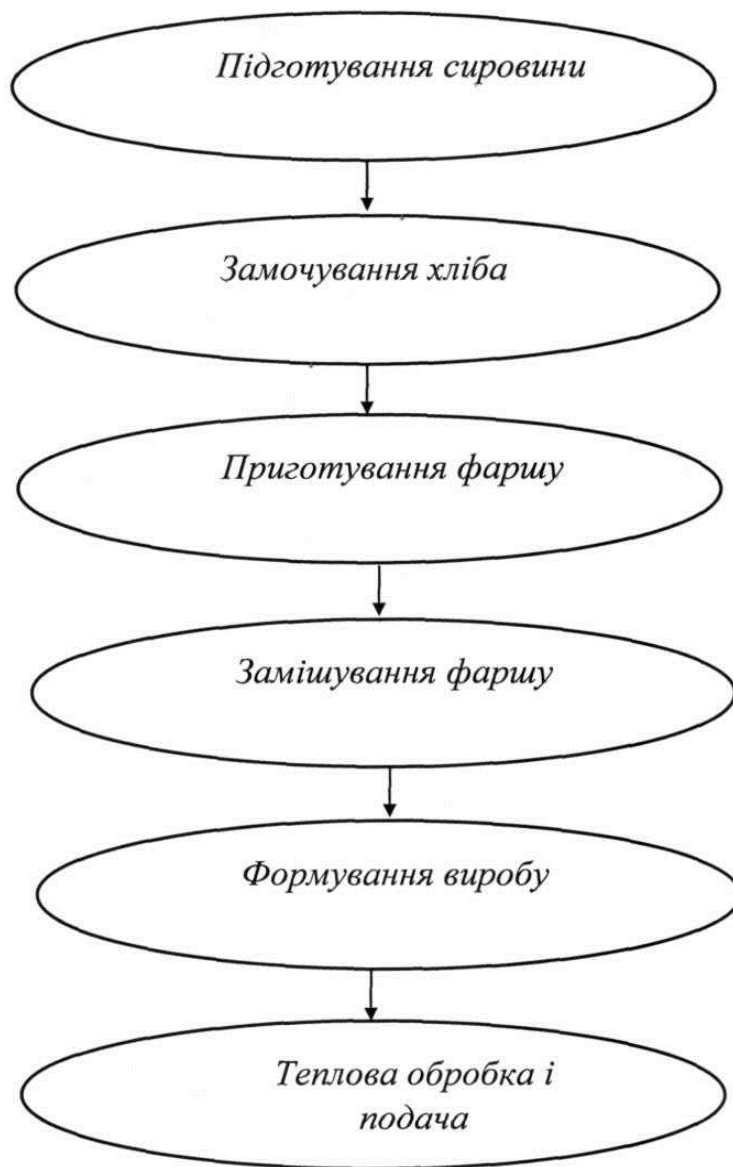


Спосіб приготування фаршу для виготовлення посічених напівфабрикатів включає підготовку сировини, подрібнення м'ясної сировини, замочування хліба у молоці, змішування компонентів, формування напівфабрикатів, їх панірування та теплову обробку. При цьому як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче, м'ясо куряче механічного дообвалювання і баранину, додатково вводять сир і морську рослинну добавку фукус. Фукус попередньо замочують у молоці та подрібнюють, хліб замочують у молоці та відтискають, м'ясну сировину подрібнюють через решітку з діаметром отворів 3-5 мм з подальшим повторним подрібненням через решітку з діаметром отворів 2-3 мм. Після чого змішують із сиром, підготовленим фукусом, хлібом, олією соняшниковою, сіллю кухонною та перцем чорним меленим. Витримують отриманий фарш у холодильних умовах протягом 15-30 хв, формують і панірують сухарями панірувальними напівфабрикати та здійснюють їх комбіновану теплову обробку шляхом обсмажування на поверхні з невеликою кількістю жиру протягом 2-3 хв з кожного боку з подальшим доведенням у жаровій шафі при температурі 180 °С протягом 5-7 хв до досягнення внутрішньої температури продукту 80-85 °С, при такому співвідношенні компонентів, г на 1 порцію:

м'ясо куряче	66,6-99,9
м'ясо куряче механічного дообвалювання	5,1-15,2
баранина	25,3-35,4
сир	4-7
фукус	2
хліб пшеничний	24
молоко	40
сухарі панірувальні	14
олія соняшникова	7
сіль кухонна	3
перець чорний мелений	0,05.



Фіг. 1. Технологічна схема виробництва фаршу з посіченої маси м'яса