

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области
«Омский колледж торговли, экономики и сервиса»

Экзамен квалификационный
Технология приготовления: «Тельное из рыбы»

Выполнила студентка гр. 3Т5
Карчевская Маргарита Сергеевна
Преподаватель Абилова Татьяна Николаевна

2016

Карта дефектов и брака «Тельное из рыбы»

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения
Трещины на изделии	Плохо сформованные изделия	Сформовать изделие
Отслаивается панировка	Густая котлетная масса	Слегка развести котлетную массу
Форма не соответствует требованиям	Не соблюдение технологии приготовления	Соблюдать технологию приготовления

Набор продуктов для приготовления «Тельное из рыбы»



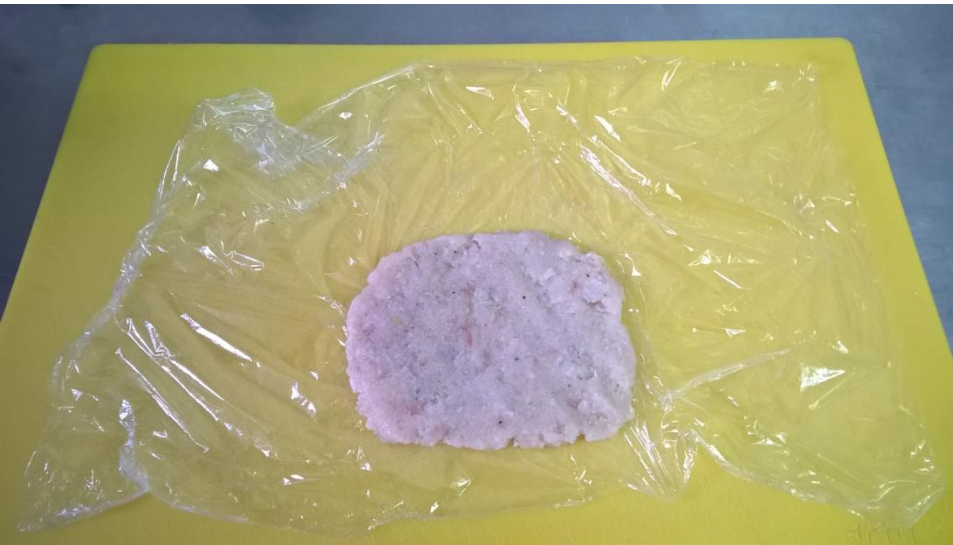
Приготовления фарша



Приготовление начинки



процесс приготовления котлеты



Приготовление соуса «Томатного»



Соус процеживаем и доводим до кипения



Котлету обжарили во фритюре и до готовили в жарочном шкафу



Тельное из рыбы с гарниром

