

ШМ-04 Приготовление блюд из рыбы

Тема урока:

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

Цель урока:

**Приобретение приемов и навыков по
приготовлению, оформлению и подачи
блюд из рыбной котлетной массы**

Вопросы

- 1) От чего зависит кулинарная ценность рыбных блюд?**
- 2) Из каких пород рыб приготавливают котлетную массу?**
- 3) Как приготовить котлетную массу?**
- 4) Перечислите, какие полуфабрикаты мы подготовили из рыбной котлетной массы на прошлом уроке?**
- 5) Каковы сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы?**
- 6) Подумайте! есть ли взаимосвязь между панировкой П/Ф и тепловой кулинарной обработкой этих полуфабрикатов.**

Котлеты, биточки

| Форма | Вид панировки | Вид тепловой обработки |
|---|--|---|
| <p data-bbox="343 432 537 461">Котлеты</p>  <p data-bbox="137 833 749 933">Овально – приплюснутая с одним заостренным концом</p> | <p data-bbox="832 833 1209 876">Сухари или мука</p> | <p data-bbox="1282 491 1792 762">Жарка основным способом при t 140-150°C , 4-5 минут, с</p> |
| <p data-bbox="343 948 537 976">Биточки</p>  <p data-bbox="170 1348 716 1390">Округло - приплюснутая</p> | | <p data-bbox="1282 839 1798 1219">последующим доведением до готовности в жарочном шкафу при t 260-280 °C</p> |

Зразы, тельное

| Форма | Вид панировки | Вид тепловой обработки |
|---|--|---|
|  <p>Прямоугольно – приплюснутая</p>  <p>Тельное</p> <p>В виде полумесяца</p> | <p>Сухари</p> <p>Мука льезон белая панировка</p> | <p>Жарка основным способом</p> <p>Жарка во фритюре t 160-180 °C 3-5 минут с последующим доведением до готовности в жарочном шкафу t 260 -280 °C</p> |

Тефтели, фрикадельки

| Форма | Вид панировки | Вид тепловой обработки |
|--|----------------------|---|
| <p>Тефтели</p>  | <p>Мука</p> | <p>Тушение жарка с последующим припусанием в соусе</p> |
| <p>В виде шариков 3 см.</p> <p>Фрикадельки</p>  | <p>Без панировки</p> | <p>Припускание в малом количестве жира или воды 1/3 объема t 90 – 95 °C</p> |

Типичные ошибки

| Дефекты | Причины дефекта | Способы устранения дефектов |
|--|---|--|
| 1) Котлеты, биточки прилипли к сковороде | Нарушен t режим жарки, не разогрели сковороду с жиром. | Разогреть до t 140-160°C |
| 2) Зразы сухие, с твердой корочкой | Нарушен режим времени доведения до готовности в жарочном шкафу. | Вынимать зразы, как только появятся пузырьки воздуха на поверхности |
| 3) Тельное с глубокими трещинами | Толстый слой панировки, во время жарки пар образованный внутри изделия, выходя наружу, разрывает ее поверхность . | Проколоть тельное в 2-3 местах. |
| 4) Тефтели пригорают | Нарушен t режим тушения, сильное кипение | Переложить тефтели в чистую посуду, залить новым соусом. Переключить нагрев плиты на слабый нагрев. |
| 5) Фрикадельки потеряли форму | Нарушен технологический процесс при припуске фрикаделек, залили холодной жидкостью. | Слить жидкость, оставшиеся фрикадельки добавить в котлетную массу. Переделать фрикадельки. |

Личная гигиена повара

- **Содержать в чистоте руки;**
- **ногти следует коротко стричь;**
- **перед работой нужно тщательно вымыть руки и снять украшения.**
- **Нельзя закалывать одежду булавками и хранить в карманах посторонние предметы.**

Правила техники безопасности на рабочем месте

- не работать на машинах и аппаратах, устройства которых вы не знаете;
- осторожно обращаться с ножом при работе с ним, правильно держать руки и нож при обработке продуктов, хранить ножи в специальных чехлах;
- следить, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не воспламенились от высокой температуры;
- при жарке котлет и других полуфабрикатов класть их наклоном от себя;
- класть в кипящий жир (полуфабрикаты), не допуская попадания воды;
- открывать осторожно на себя крышки кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей;
- не брать голыми руками за горячую кухонную посуду, использовать для этого полотенце, захваты;
- убирать пролитую жидкость, жир, упавшие на пол продукты.

Требование к качеству готового блюда

Котлеты

| Внешний вид | Цвет | Запах | Вкус | Консистенция |
|--|---|-------------------------------------|--|-----------------------------|
| Котлеты сохранили форму овально приплюснутую с одним заостренным концом, поверхность гладкая, равномерно прожаренная | Корочка золотистая, на разрезе от белого до светло-серого цвета | Приятный, рыбный, с ароматом специй | Жаренной рыбной массы, в меру соленый, без привкуса хлеба. | Однородная, сочная, рыхлая. |

