

**Земля и потому еще щедра,
что в мире существуют повара.
Благословенны их простые судьбы
А руки – будто помыслы чисты.
Профессия у них добра по сути
Злой человек не станет у плиты.**



Р.Рождественский

«Ассортимент рыбных полуфабрикатов»



Выполнила: мастер п/о ГАПОУ БТОТиС
Суворова Н.В.

Повторение пройденного материала



Назовите последовательность разделки рыбы на чистое филе без кожи и костей?



Терминология

БРАКЕРАЖ - проверка соответствия качества товара, его упаковки, внешнего оформления.

Кнели – это популярное блюдо польской кухни, похожее на клецки: небольшие шарики, сделанные из мясного, рыбного или овощного фарша.

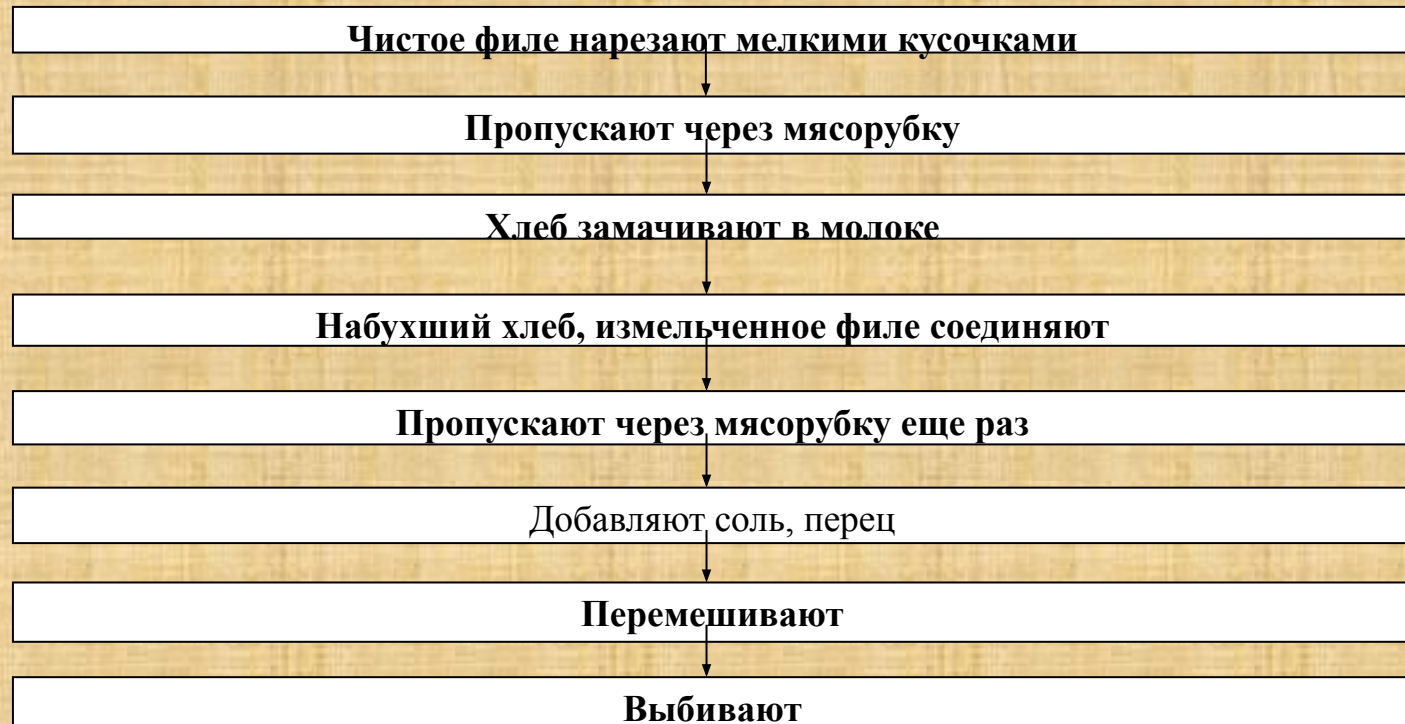
Кнельная масса намного нежнее и пышнее, в отличие от котлетной. Представляет собой любое мясо пропущенное вместе с хлебом через мясорубку несколько раз.

Правила проведения бракеража



Технология приготовления рыбной котлетной массы?

Схема приготовления рыбной котлетной массы



На 1000 грамм рыбного филе берут:

- **250-300 грамм хлеба;**
- **300-350 грамм жидкости;**
- **20 грамм соли;**
- **1 грамм перца.**

Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы



Рыбные котлеты

Котлетам придают овально-приплюснутую форму с заостренным концом, толщиной 2–2,5 см, длиной 10 – 12 см , шириной 5 см. Используют по 1-2 шт. на порцию.

Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке.

На порцию формируют по 1 — 2 шт.

Масса полуфабриката — 144,115, 86 г.

Используют для жарки и на пару.



Биточкам

придают округло-приплюснутую форму, толщиной до 2 см, диаметром до 6 см. Используют по 1-2 шт. на порцию.

**Панируют в сухарях или белой панировке.
Масса полуфабриката такая же.
Используют для жарки и запекания.**



Тефтели

формируют в виде шариков диаметром до 3 см.

Используют по 3-4 шт. на порцию.

При приготовлении в котлетную массу добавляют мелкорубленый пассированный репчатый лук.

Хлеба для котлетной массы берут меньше.

Тефтели панируют в муке и используют для тушения и запекания.

Масса полуфабриката — 118,88 г.



Фрикадельки

формируют в виде шариков массой 12-15 гр.

Используют по 8-10 шт. на порцию.

При приготовлении в рыбную массу добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук, сырые яйца и маргарин.



Зразы

Котлетную массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной до 1 см., на середину кладут фарш, края соединяют придавая овально-прямоугольную форму.

Зразы панируют в сухарях или белой панировке;

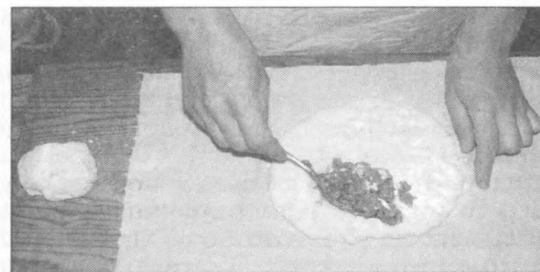
Используют для жарки;

**Масса полуфабриката 174, 130, 99 г
(1-2 шт. на порцию)**

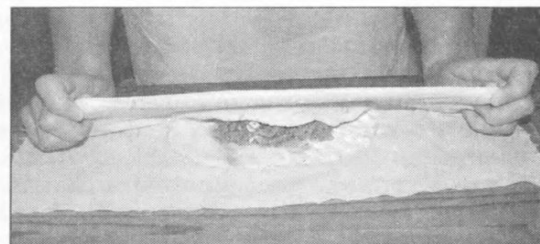


Тельное

Это зразы имеющие форму полумесяца, которые формуют с помощью марли. Используют по 1-2 шт. на порцию.



1



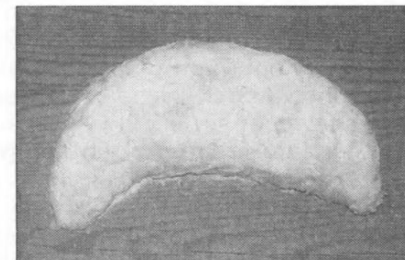
2



3



4



5

Рис. 2.6. Приготовление тельного:

— укладка фарша; 2 — заворачивание фарша; 3 — формирование тельного; 4 — сформованное тельное; 5 — запанированное тельное

Тельное из рыбы - формуют с помощью марли, панируют в льезоне и сухарях, используют для жарки.

**Масса полуфабриката — 194, 145, 109 г
1-2 шт. на порцию.**



Рулет из рыбы

Котлетную массу кладут слоем в 1,5 см в виде прямоугольника шириной до 20 см на смоченную марлю или полотенце.

На середину по всей длине укладывают фарш.

Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, и перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями.

- **Перед запеканием рулет смазывают маслом или льезоном, посыпают сухарями и прокалывают сверху в середине в нескольких местах, чтобы во время тепловой обработки поверхность рулета осталась целой.**
- **В состав фарша для рулета входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, мелко нарезанные и соединенные с сошло и молотым перцем.**
- **Масса полуфабриката — 125, 95 г.**

- **Перед запеканием рулет смазывают маслом или льезоном, посыпают сухарями и прокалывают сверху в середине в нескольких местах, чтобы во время тепловой обработки поверхность рулета осталась целой.**
- **В состав фарша для рулета входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, мелко нарезанные и соединенные с сошло и молотым перцем.**
- **Масса полуфабриката — 125, 95 г.**

- **Котлетную массу кладут слоем в 1,5 см в виде прямоугольника шириной до 20 см на смоченную марлю или полотенце.**
- **На середину по всей длине укладывают фарш.**
- **Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, и перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями.**



Бракераж п/ф – рыбные котлеты

Внешний вид – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

Цвет - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

Консистенция - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделие сочное, мягкое;

Запах – свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

Масса готового блюда – 86гр. 1 порция.

Бракераж п/ф – рыбные биточки

Внешний вид – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

Цвет - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

Консистенция - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделия сочное, мягкое;

Запах – свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

Масса готового блюда – 86гр. 1 порция.

Бракераж п/ф – рыбные тефтели

Внешний вид – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом, без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

Цвет - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

Консистенция - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделия сочное, мягкое;

Запах – свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

Масса готового блюда – 88 гр. 1 порция.

Приготовление кнельной массы

- Кнельную массу приготавливают и тех же видов рыб, что и котлетную.
- В состав кнельной массы на 1000 г филе рыбы входят: хлеб пшеничный — 100 г, молоко или сливки — 500 г, белки яиц — 3 шт., соль — 15 г.

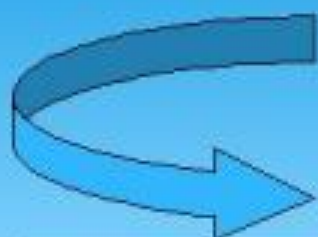
Рубленая рыбная масса

Приготовление без приготовления хлеба, добавляют в массу воду или молоко, яйца, лук, зелень петрушки, вареную морковь, соединить с мясной рубленой массой.



- **Изделия из рубленого фарша — рыбные блюда, слепленные из мелко нарубленного (молотого) мяса животных или птицы (фарша); сходные технологии применяются к изделиям из рыбы.**
- **Молотое мясо используется в кулинарии как для того, чтобы смягчить консистенцию блюд, так и для более быстрого их приготовления.**

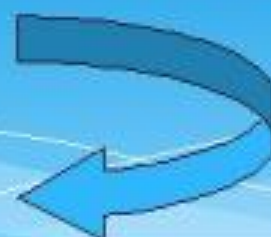
Рыбная рубленая масса:



**Натуральная
(без наполнителей)**



**Полуфабрикаты
не панируют**



**Котлетная
(с наполнителями)**



**Полуфабрикаты
панируют**

- **Подготовленные полуфабрикаты из рубленой рыбы**
- **(котлетная, кнельная массы, натуральная рубка без наполнителей)**
- **жарят, тушат, запекают, реже варят на пару или припускают (например, кнели).**

Зразы рыбные рубленые

- **Подготовленные полуфабрикаты зраз обжаривают с обеих сторон на сковороде или противне, доводят до готовности в жарочном шкафу (4—5 мин);**
- **При подаче зразы (2 шт. на порцию) поливают маслом или маргарином, гарнируют;**
- **Гарнир — картофель отварной, картофель жареный, овощи отварные или припущенные с жиром;**
- **Соус красный основной или томатный подают отдельно либо подливают к зразам.**

Сиченики рыбные украинские

- Подготовленный полуфабрикат из рубленой натуральной массы овальной формы (с начинкой) смачивают в яйце, обваливают в белой панировке, жарят в жире и доводят до готовности в жарочном шкафу.
- Сиченики подают 1-2 шт. на порцию, поливают жиром. Гарнир - комбинированный.



Товченики рыбные

- Подготовленный полуфабрикат в виде шариков выкладывают в глубокий противень или сотейник в один ряд, заливая горячим рыбным бульоном на треть объема и проваривают
- Подают товченики с гарниром - картофельным пюре, поливают сливочным маслом или соусом - сметанным, сметанным с хреном.

