

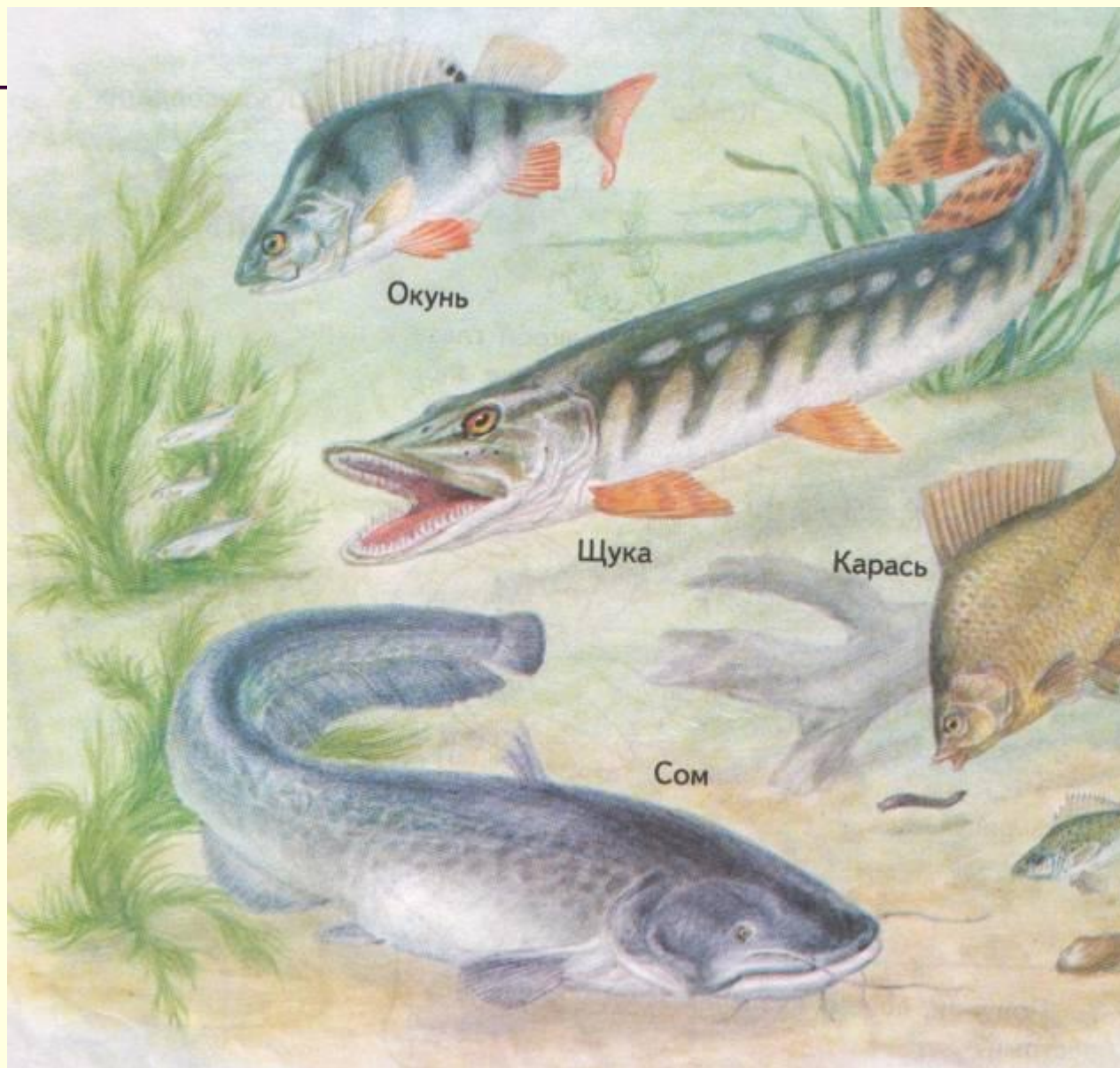
Приготовление блюд из рыбы



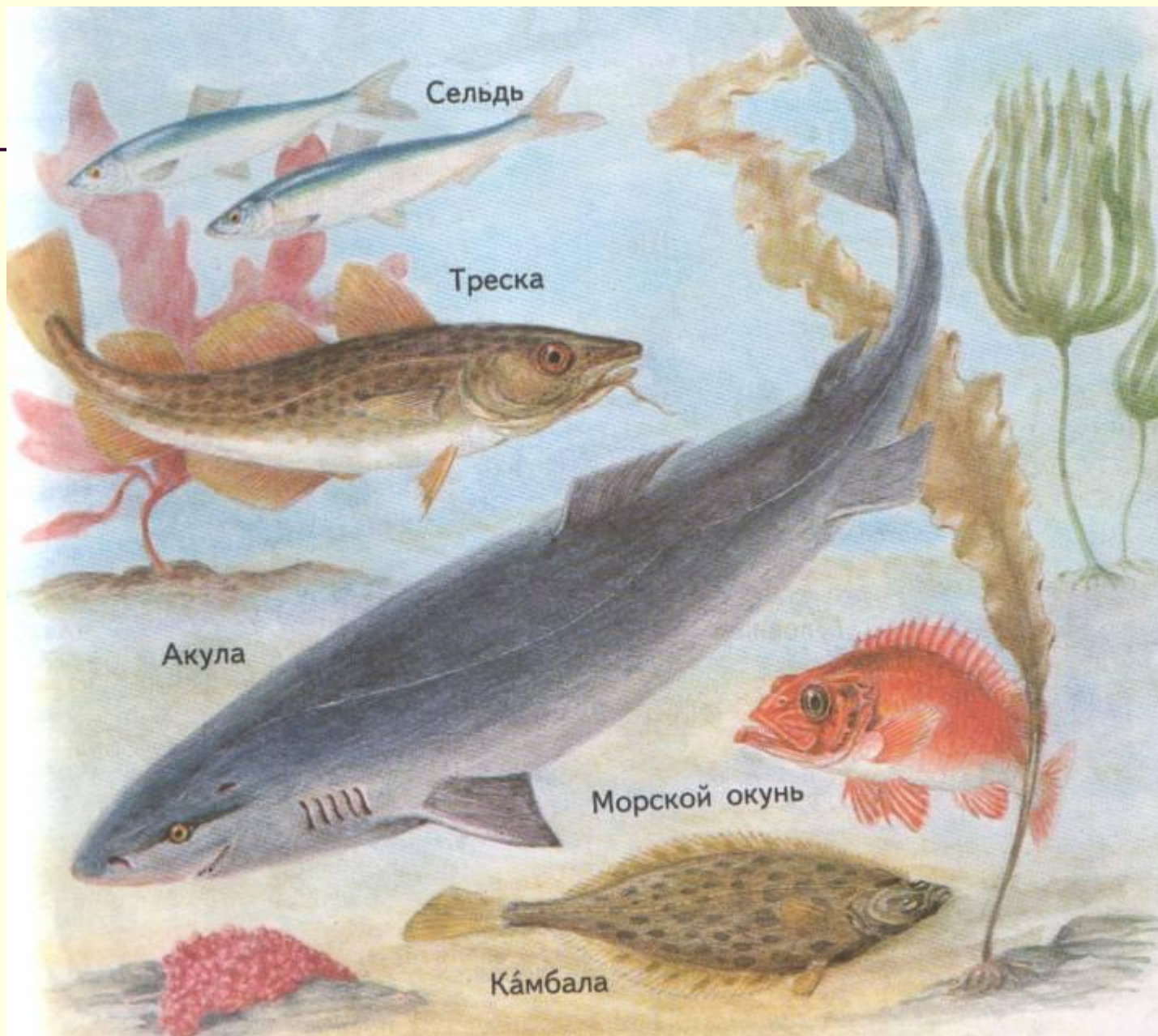
Химический состав рыбы (в %)

- Белки – 13-21
- Жиры – 0,2-30
- Минеральные вещества
- Вода – 53,5 – 85
- Витамины А, Д, В1, В2, РР

Речные рыбы



Морские рыбы

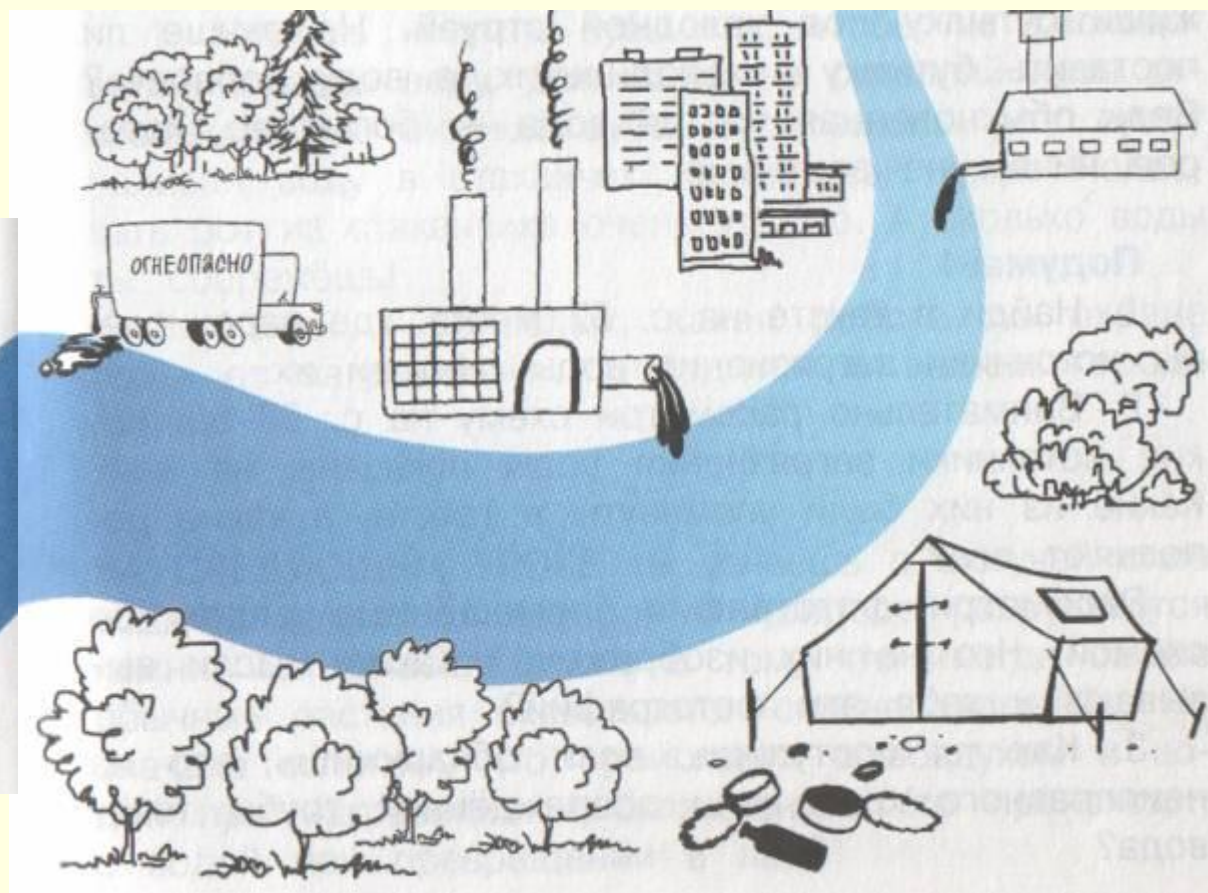
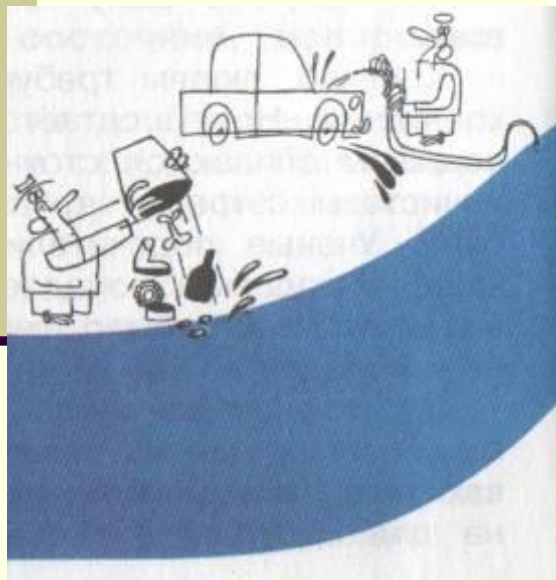




Оформление рыбных блюд



Загрязнение водоемов

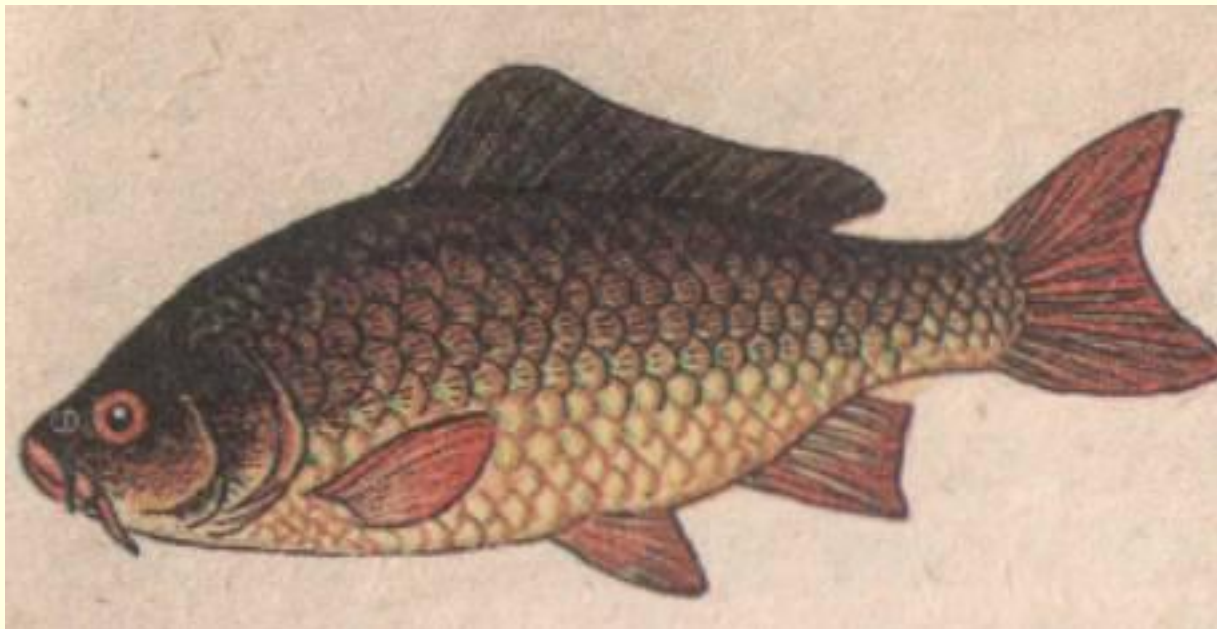




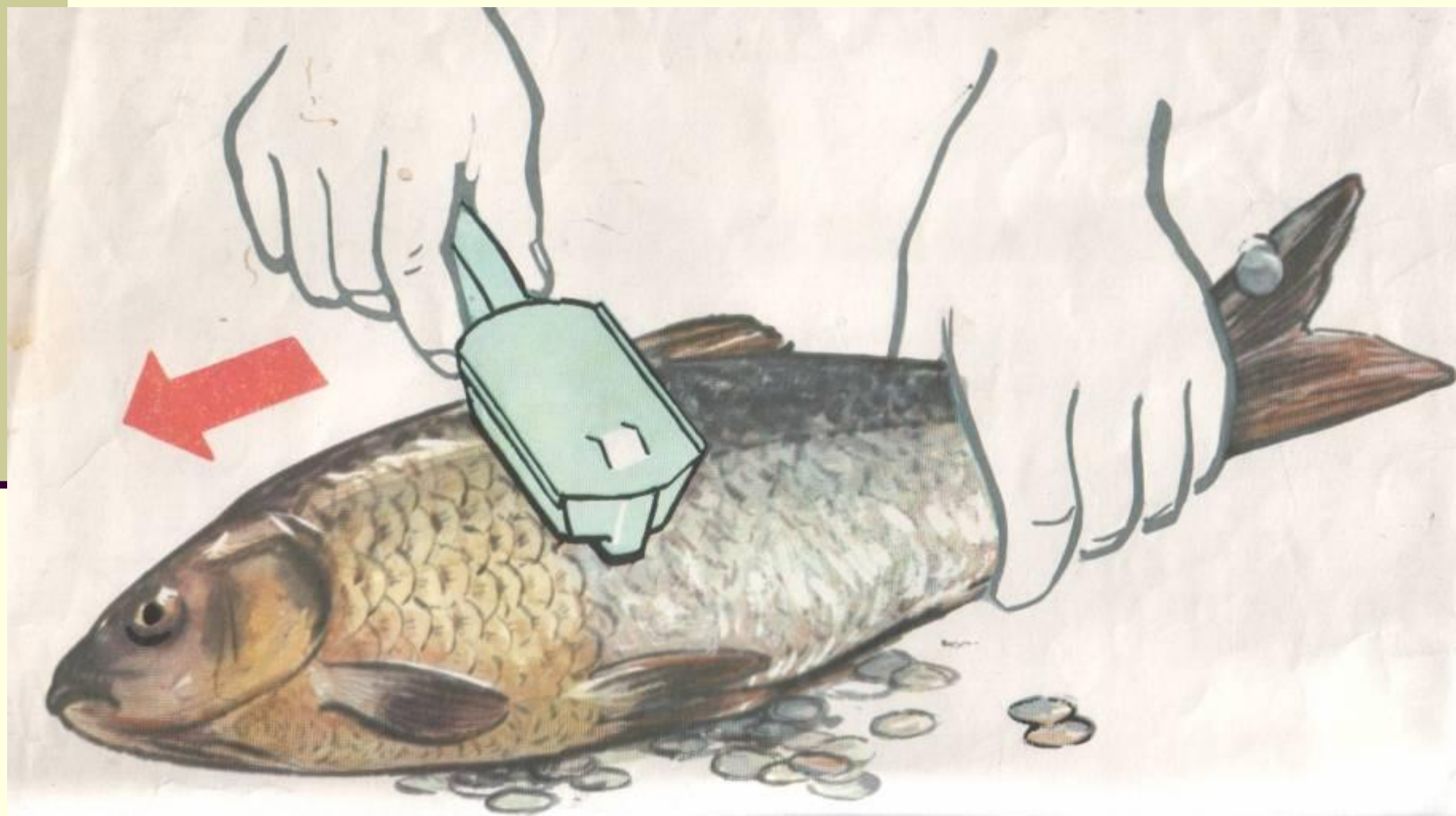




Первичная обработка рыбы



Очистка рыбы от чешуи



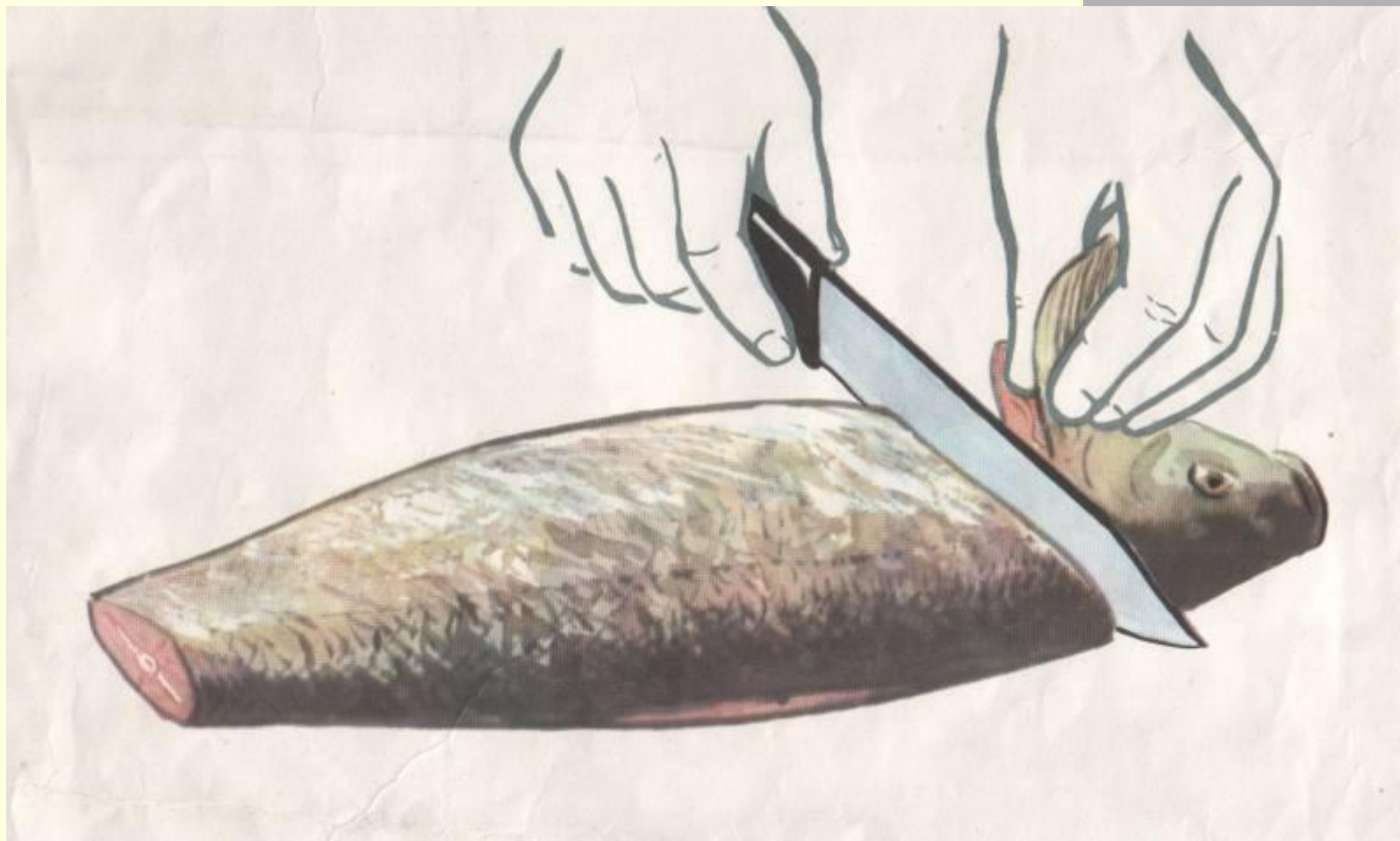
Разрезание брюшка



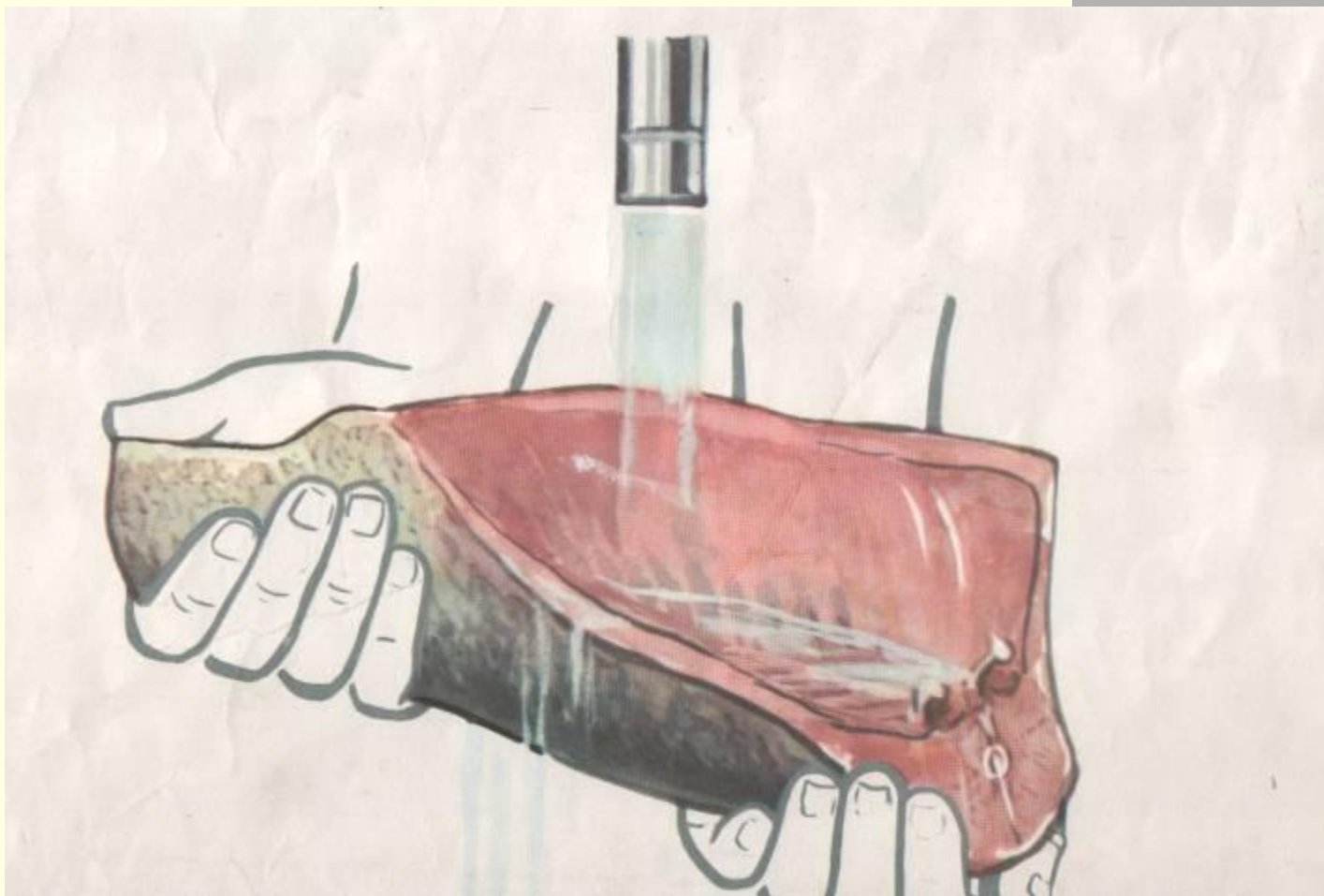
Удаление внутренностей



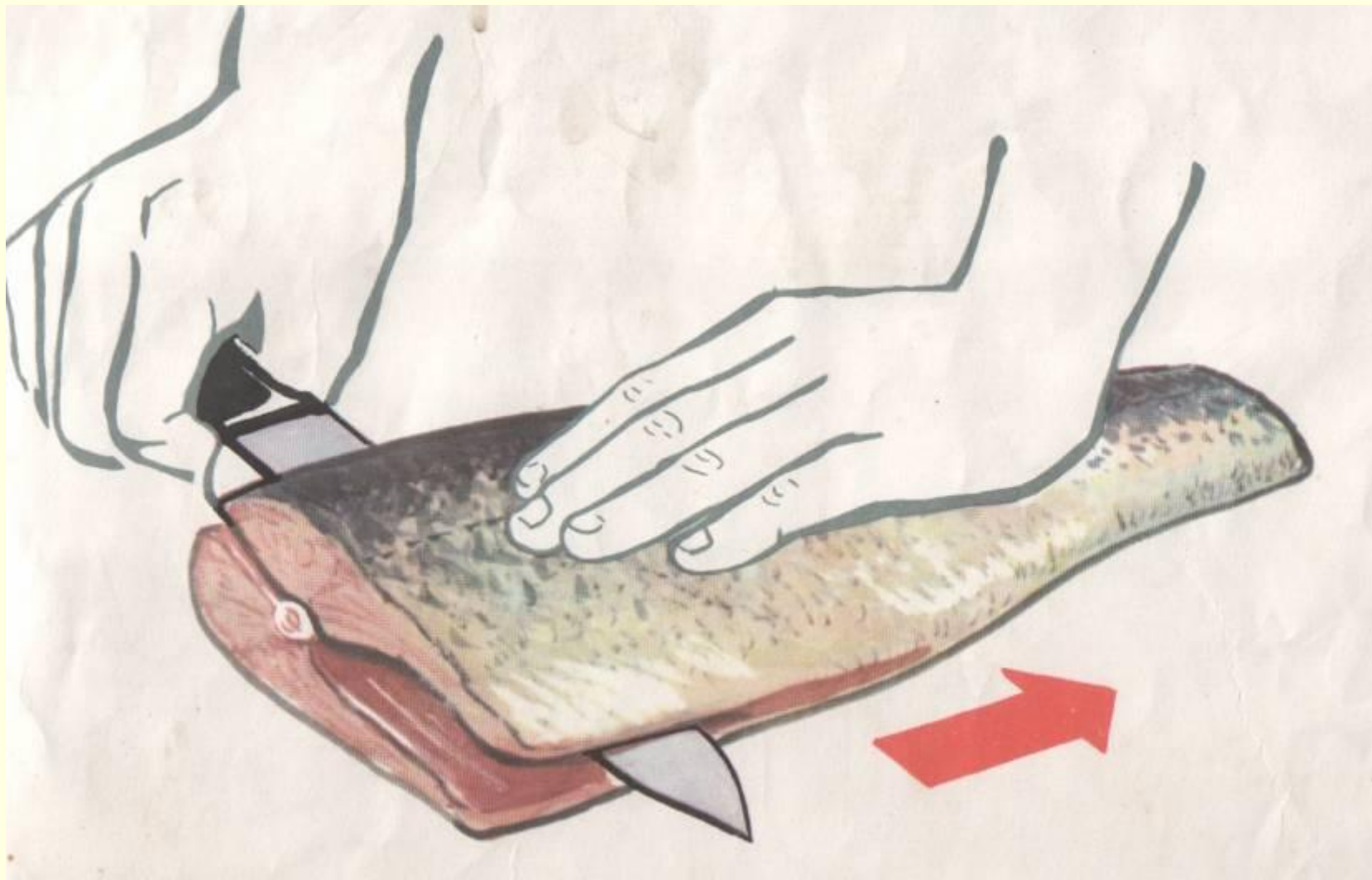
Удаление головы и плавников



Промывание



Пластование



Рыбные полуфабрикаты



Для варки



Для припускания



Для жарения

Тепловая обработка рыбы

Варка

Припускание

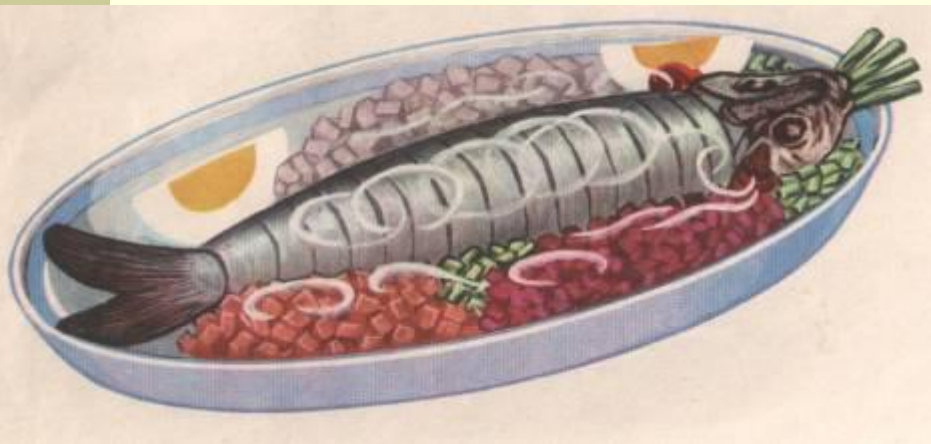
Жарение

Тушение

Запекание



Приготовление блюд из рыбы



Закуски

Вторые блюда



Первые блюда

Инструкционная карта «Приготовление сельди с гарниром».

Инвентарь и посуда: доски разделочные ВО, СО, разделочная доска и нож для сельди, ножи для овощей, селедочница.

Норма продуктов: сельдь – 52, гарнир – картофель – 55, морковь 30, свекла 40, лук репчатый -10, лук зеленый (или зелень петрушки) -5, растительное масло -10.

Разделка сельди.

1. Обмыть сельдь.
2. Обрезать край брюшка, хвост, голову и вынуть внутренности, зачистив пленки.
3. Сделать надрезы вдоль спинки и удалить плавник.
4. Снять кожу от головы к хвосту.
5. Разделать сельдь на филе, удалив при этом хребтовую и реберные кости.

Нарезка сельди.

6. Сложив два филе вместе, нарезать его прямо или наискось на кусочки шириной 1,5 – 2 сантиметра.
7. Нарезанные кусочки уложить на селедочницу, приложить голову и хвост.

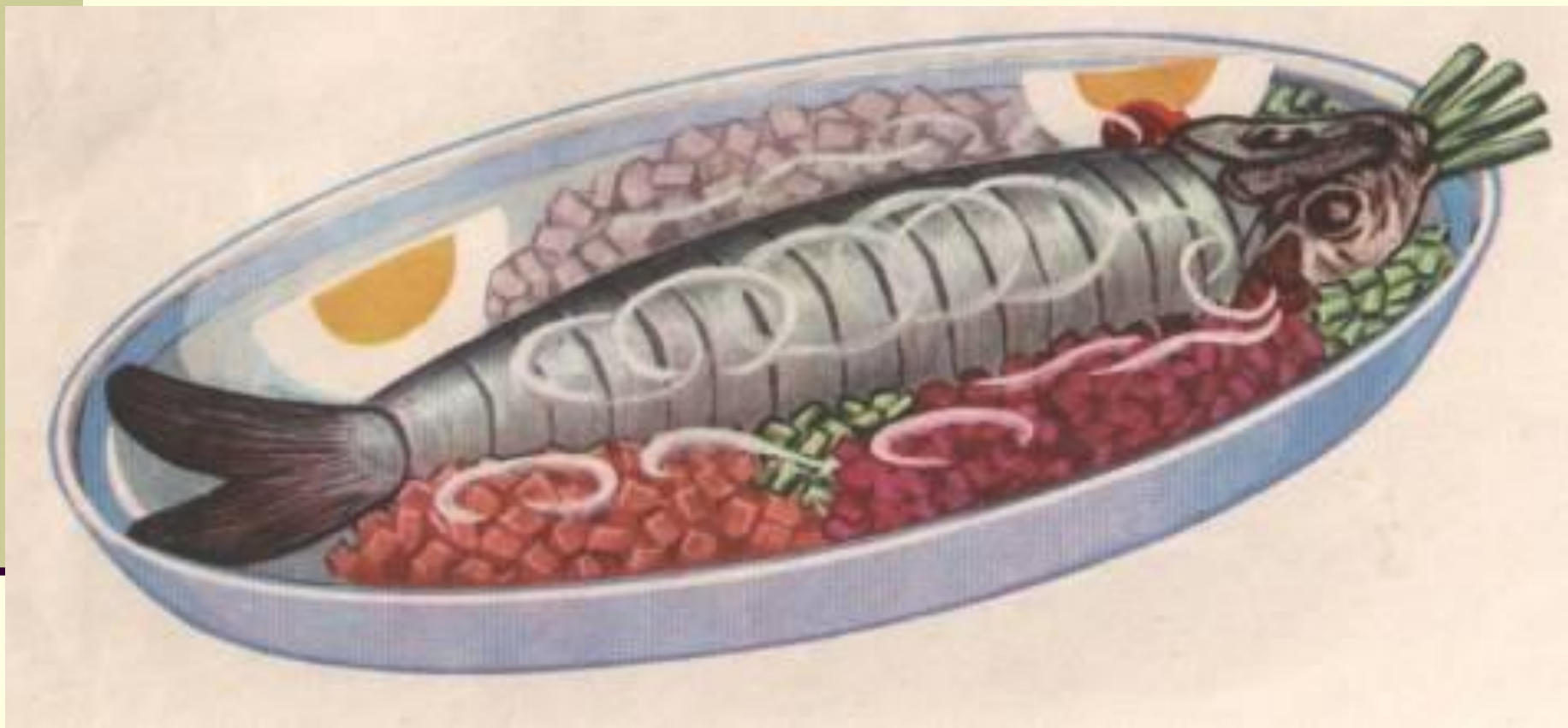
Приготовление гарнира.

8. Очистить овощи.
9. Картофель, свеклу, морковь нарезать кубиками.
10. Репчатый лук нарезать кольцами.
11. Зеленый лук или зелень петрушки мелко нарезать.
12. Часть овощей нарезать фигурной нарезкой для оформления.

Оформление готового блюда (слайд 21)

13. Разложить нарезанные овощи вокруг сельди, так чтобы они красиво сочетались по цвету и форме.
14. Перед подачей полить растительным маслом.

Оформление сельди с гарниром



Сервировка стола



Приятного аппетита!!!



Переставив буквы в словах и соединив их, вы узнаете названия промысловых рыб

Рог	шуба
Лама	бак
Дар	сани
Вата	сидр
Ад	сук
Лото	столбик
Аз	сан
Вал	топ



Профессия повар

