

*Краевое государственное профессиональное
образовательное автономное учреждение
«Камчатский колледж технологии и сервиса»*



Блюда из запеченной рыбы

Заварные пирожные

**РАБОТУ ВЫПОЛНИЛ ЕФРЕМОВ Д.
СТУДЕНТ ГРУППЫ № 245**

Блюда из запеченной рыбы



- Для запекания используют любую речную и морскую рыбу. Запеченные блюда готовят на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах, в которых и подают.
- Блюда запекают в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С, пока на поверхности не образуется румяная корочка. Время запекания от 15 до 30 мин.



Блюда из запеченной рыбы



- Рыбу разделявают на порционные куски без костей. Полуфабрикаты для запекания используют в сыром, припущенном или жареном виде.
- Для запекания используют гарниры в виде отварного или жареного картофеля, картофельного пюре, тушеной капусты, рассыпчатой гречневой каши, отварных макарон и соусы – белый, паровой, молочный, сметанный, томатный и др.

Рыба по-московски



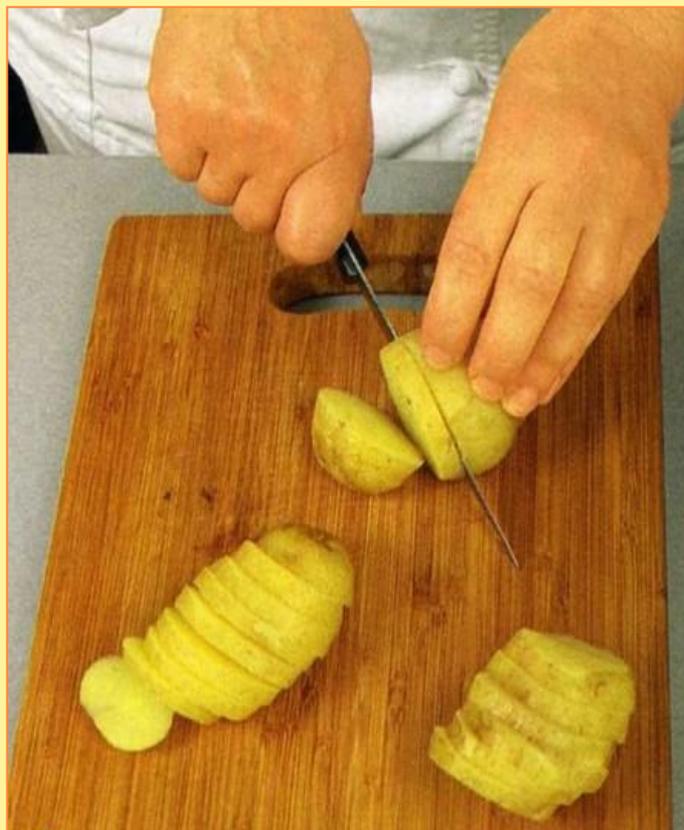
- Порционные куски рыбы обжаривают основным способом.



Рыба по-московски



- Картофель варят в кожице, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с двух сторон.



Рыба по-московски



- Грибы отваривают, нарезают ломтиками и обжаривают.



- Репчатый лук нарезают соломкой, пассеруют, не зажаривая, и соединяют с грибами.

Рыба по-московски



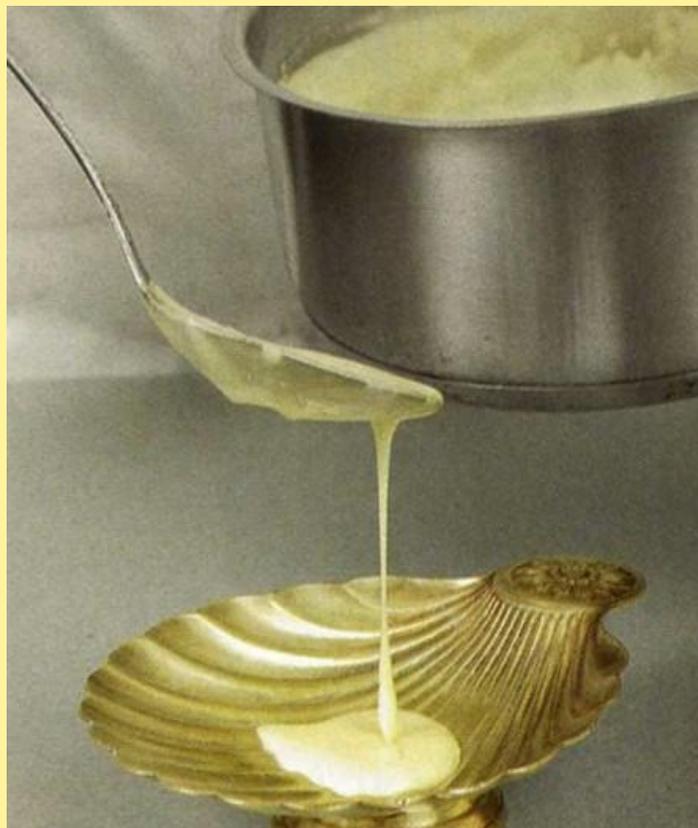
- Зачищенный сыр измельчают на терке; приготавливают сметанный соус.



Рыба по-московски



- Порционную сковороду смазывают маслом и наливают на неё немного сметанного соуса.



Рыба по-московски



- Кладут кусок жареной рыбы, вокруг которой красиво укладывают картофель. На рыбу помещают лук с грибами, сверху кладут кружочек вареного яйца.



Рыба по-московски



- Подготовленное блюдо заливают сметанным соусом, посыпают сыром, поливают растопленным сливочным маслом или маргарином, запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С.



Рыба по-московски



- Готовность определяют по подрумяниванию поверхности блюда и загустению соуса. Отпускают в порционной сковороде.



Заварное тесто



- Приготовление теста состоит из операций: заваривание муки и соединение ее с яйцами.
- Для приготовления 1 кг теста берут: муки – 456, масла сливочного – 228, меланжа – 786, соли – 6, воды – 440 г.



Заварное тесто



- В емкость вливаем воду. Добавим сливочное масло, соль и доводят до кипения.



Заварное тесто



- Постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку.



Заварное тесто



- Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 минут.



Заварное тесто



- Массу перекладывают в котел взбивальной машины и перемешиваем для охлаждения до 65°C.



Заварное тесто



- Постепенно вливают меланж и перемешивают до однородной консистенции.



Заварной полуфабрикат



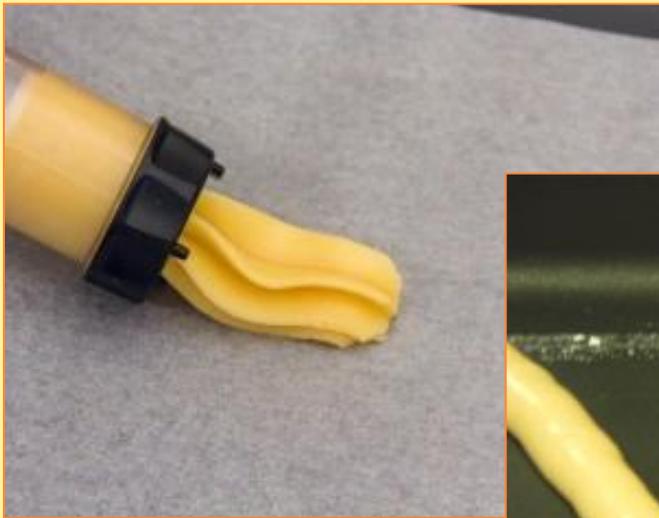
- Выложить тесто в кондитерский мешок с нужной насадкой.



Заварной полуфабрикат



- Изделия разной формы отсаживают на кондитерские листы, слегка смазанные жиром.



Заварной полуфабрикат



- Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190-220оС в течение 30-35 минут (сначала 12-15 минут при температуре 220оС, а затем – при 190оС). После выпечки охлаждают.



Крем сливочный



- Для приготовления сливочного крема взбивают масло сливочное.



Крем сливочный



- Добавляют сахарную пудру.



Крем сливочный



- Постепенно добавляют сгущенное молоко. Смесь взбивают в течение 7-10 минут.



Крем сливочный



- В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.



Пирожное «Трубочка с кремом»



- Заготовки прокалывают с двух сторон с помощью узкой трубочки и наполняют кремом.



Пирожное «Трубочка с кремом»



- Поверхность глазируют помадой.



*Спасибо за
внимание*



*Блюда из запеченной рыбы
Заварные пирожные*

**РАБОТУ ВЫПОЛНИЛ ЕФРЕМОВ Д.
СТУДЕНТ ГРУППЫ № 245**