

ФОРШМАК КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

**Анисимова Александра
учащаяся МАОУ ДОД ЦДОД
г. Гурьевск, Кемеровская область**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Сырье**
- 2. Характеристика сырья**
- 3. Кулинарная обработка**
- 4. Способы тепловой кулинарной обработки**
- 5. Технологическая схема приготовления**
- 6. Технологическая карточка**
- 7. Требования к качеству, условия и сроки хранения**
- 8. Варианты подачи блюда**
- 9. Список литературы**

БЛЮДО «ФОРШМАК КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ»

Сырье:

• Сельдь



• Картофель



• Лук репчатый



БЛЮДО «ФОУ ШМАК КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЮ»

Сырье:

- Петрушка



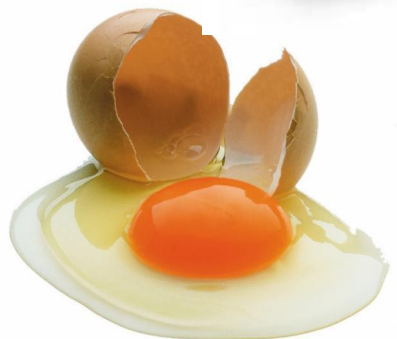
- Масло растительное



- Майонез



- Яйцо



ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

Пищевая ценность:

- Лук репчатый - эфирные масла (до 6 мг %), сахар (до 9 %), витамины (С, В1, В2, В6, РР и фолиевая кислота), минеральные вещества (Кальций, Фосфор, Калий, Натрий, Магний, Железо), азотистые вещества (до 1,7 %)
- Яйцо куриное содержит белки (12,7 %), жиры (11,5 %), углеводы (0,7 %), минеральные вещества (1,0 %), вода (74 %), витамины В1, В2, РР и др. энергетическая ценность 100г куриных яиц 175 Ккал
- Майонез содержит жир (67 %), пряностями – Весна, Ароматный

ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

- Картофель содержит углеводы (20 — 25 %), крахмал (15 — 23 %), сахара 0,5 %, преимущественно фруктозы, глюкозы и сахарозы, (50 — 111 мг) фосфора, небольшое количество липотропных веществ, жиры (0,3 — 0,6 %), органические кислоты (0,1%), витамины (В1, В2, В6, В9, РР, К, U, С, Са, Си, Со, Mg, Zn, Mn, Na
- Петрушка - много витаминов С (до 150 мг %), Р, каротина, В2 и В1
- Сельдь содержит жиры (от 0,8 до 30,3 %), белки (от 8 до 23%), минеральные вещества (3,0 %), витамины (В1, В2, С, Р)
- Масло растительное содержит жир(99,9 %), воду (0,1 %)

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА

Репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть-донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. Репчатый лук нарезают мелким (крошка) кубиком

У рыбы разрезают брюшко, вынимают внутренности, удаляют пленку, промывают, отрезают голову и хвост. Вдоль спинки надрезают кожу и снимают ее (начиная с головы). Сельдь пластуют, а для получения чистого филе удаляют кости.

Яйца просвечивают через овоскоп, предварительно проверив состояние скорлупы, а затем моют на кухне в маркированных тазах теплым раствором 1-2%-нат кальцинированной соды, затем 0,5%-ным раствором хларостилина, в заключении их ополаскивают чистой водой. Такая обработка необходима, так как на скорлупе яиц могут быть бактерии. Варят в крутую, и мелко рубят.

КУЛИНАРНАЯ

ОБРАБОТКА

Петрушку сортируют, отрезают зелень и корешки, промывают и очищают вручную, зелень перебирают, удаляют испорченные, пожелтевшие, вялые листья и моют, мелко рубят

Картофель механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическими способами наиболее распространенным их них является

СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ

Жареное основным способом:

«Форшмак картофельный с сельдью».

▣ Варка основным способом

$T = 101 - 102^{\circ} \text{C}$

▣ Запекание в жарочном

шкафу $T = 160 - 270^{\circ} \text{C}$

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

СХЕМА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

НА БЛЮДО: «ФОРШМАК КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ»

Наименование продукта	На 1 порцию		На 2 порции	
	брутто	нетто	Брутто	нетто
Картофель	61,9	45	123,8	90
Сельдь	43,8	21	87,6	42
Лук репчатый	11,9	10	23,8	20
Петрушка (зелень)	5,4	4	10,8	8
Масло растительное	10,0	10	20	20
Майонез	5,0	5	10	10
Масса готового форшмака	-	93	-	186
Яйца	0,1	4	0,2	8
Петрушка (зелень)	4,1	3	8,2	6
Выход:	-	100	-	200

ПОШАГОВОЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Коричневый картофель варят в подсоленной воде, сливают, обсушивают и горячим маслом охлаждают.



Кожушку разделывают на филе.



Лук и репчатый лук пропускают через сито.

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



мелко рубят.



Сваренный картофель соединяют с мясной массой, добавляют мелко рубленную зелень петрушки, масло и тщательно перемешивают.



Из полученной массы формируют котлету, поверхность смазывают майонезом, запекают в жарочном шкафу для запекания 20-30 минут.

После запекания посыпают сваренными и нарезанными кружочками яйцами, мелко рубленной зеленью петрушки.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ, УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

В рыбных холодных блюдах - рыба без кожи и костей, нарезанная удлиненными кусочками; сельдь вымоченная.

Масса рубленой сельди должна быть однородной, без комков, серого цвета, с мажущей консистенцией.

Хранят не более 1 часа.

ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮДА



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮДА



СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н. А. кулинария. [Текст]: Учебник для нач. проф. Образования Н.А. Анфимова, Л. Л. Татарская - М. Академия, 1998 – 328 с.
2. З. И. Матюшина. Физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] учебник для нач. проф. образования З. И .Матюшина - М: ИРТО, Академия 1999 – 184 с.
3. З. И. Матюшина. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: для нач. проф. образования Матюшина З.П., Королькова - М: ИРТО. Академия 1998 – 272 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] - М: Экономика, 1981 – 720 с.

СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ