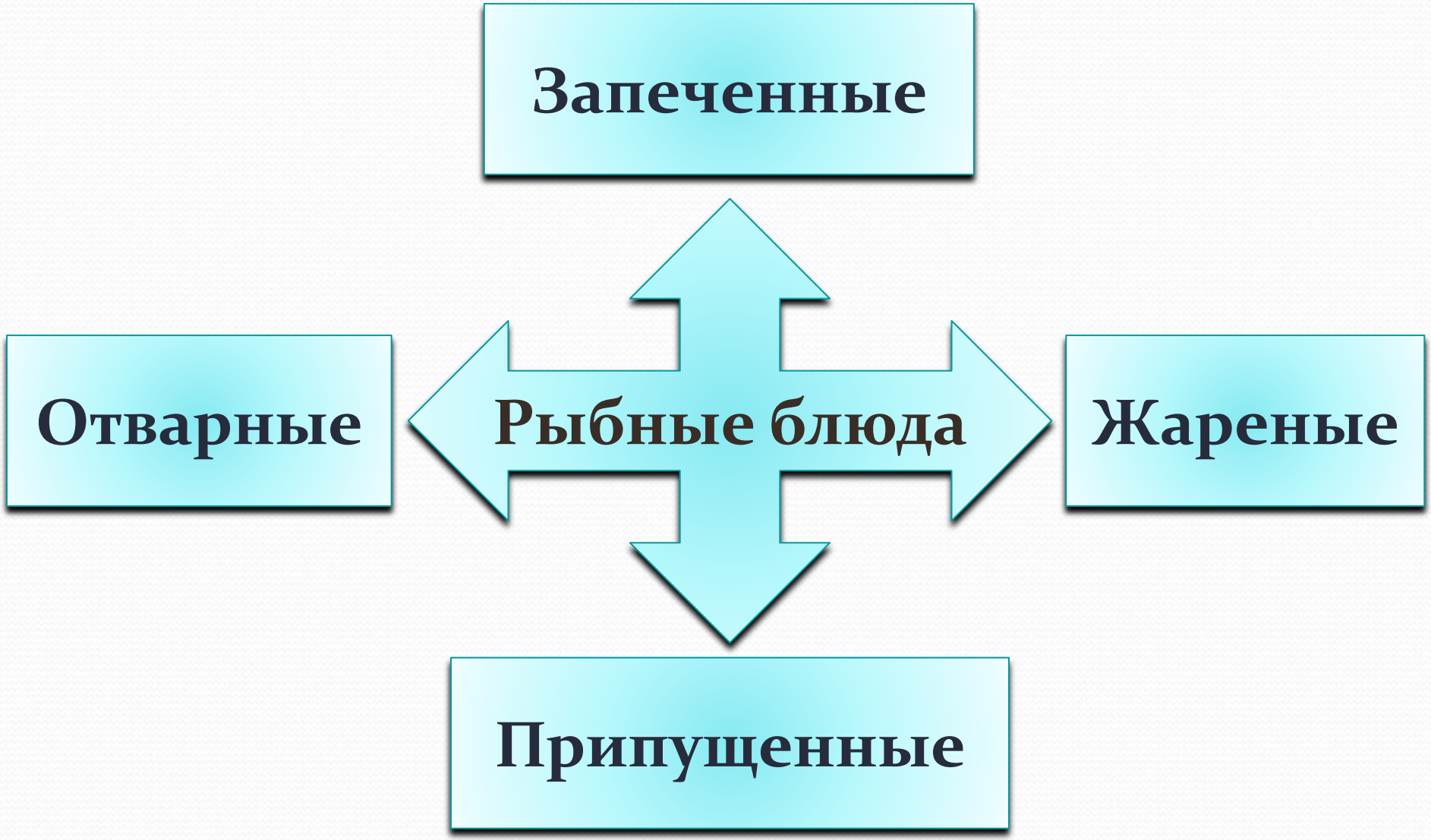
Рыба. Блюда из рыб.

6 класс

Способы обработки рыбы



Отварная рыба

Припускание – разновидность варки

Жареная рыба

На углях

На сковороде

Во фритюрнице

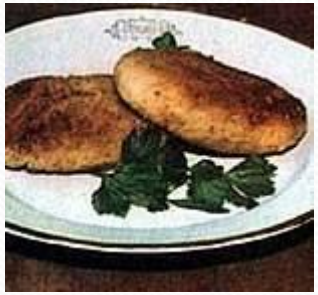
Жареная рыба

В кляре

В панировке

Запе

Блюда из котлетной массы



Требования к качеству готовых блюд

1. Отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом не разваливаться
2. Поверхность жареной рыбы должна быть покрыта ровной коричневой корочкой золотистого или светло-коричневого цвета
3. Мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть мягким. Сочным, но не дряблым
4. Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, иметь однородную, хорошо измельчённую консистенцию