

ШМ-04 Приготовление блюд из рыбы

Тема урока:

**Приготовление блюд из
рыбной котлетной массы**

Цель урока:

**Приобретение приемов и навыков по
приготовлению, оформлению и подачи
блюд из рыбной котлетной массы**

Вопросы

- 1) От чего зависит кулинарная ценность рыбных блюд?**
- 2) Из каких пород рыб приготавливают котлетную массу?**
- 3) Как приготовить котлетную массу?**
- 4) Перечислите, какие полуфабрикаты мы подготовили из рыбной котлетной массы на прошлом уроке?**
- 5) Каковы сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы?**
- 6) Подумайте! есть ли взаимосвязь между панировкой П/Ф и тепловой кулинарной обработкой этих полуфабрикатов.**


Котлеты, биточки

Форма	Вид панировки	Вид тепловой обработки
<p data-bbox="343 432 537 461">Котлеты</p>  <p data-bbox="137 833 749 933">Овально – приплюснутая с одним заостренным концом</p>	<p data-bbox="832 833 1209 876">Сухари или мука</p>	<p data-bbox="1344 491 1731 534">Жарка основным</p> <p data-bbox="1377 605 1702 648">способом при t</p> <p data-bbox="1286 719 1792 762">140-150°C , 4-5 минут, с</p> <p data-bbox="1383 833 1692 876">последующим</p> <p data-bbox="1383 948 1692 991">доведением до</p>
<p data-bbox="343 948 537 976">Биточки</p>  <p data-bbox="166 1348 716 1390">Округло - приплюснутая</p>		

Зразы, тельное

Форма	Вид панировки	Вид тепловой обработки
 <p>Прямоугольно – приплюснутая</p>  <p>Тельное</p> <p>В виде полумесяца</p>	<p>Сухари</p> <p>Мука льезон белая панировка</p>	<p>Жарка основным способом</p> <p>Жарка во фритюре t 160-180 °C 3-5 минут с последующим доведении до готовности в жарочном шкафу t 260 -280 °C</p>

Тефтели, фрикадельки

Форма	Вид панировки	Вид тепловой обработки
<p>Тефтели</p> 	<p>Мука</p>	<p>Тушение жарка с последующим припусканием в соусе</p>
<p>Фрикадельки</p> 	<p>Без панировки</p>	<p>Припускание в малом количестве жира или воды 1/3 объема t 90 – 95 °C</p>

Типичные ошибки

Дефекты	Причины дефекта	Способы устранения дефектов
1) Котлеты, биточки прилипли к сковороде	Нарушен t режим жарки, не разогрели сковороду с жиром.	Разогреть до t 140-160°C
2) Зразы сухие, с твердой корочкой	Нарушен режим времени доведения до готовности в жарочном шкафу.	Вынимать зразы, как только появятся пузырьки воздуха на поверхности
3) Тельное с глубокими трещинами	Толстый слой панировки, во время жарки пар образованный внутри изделия, выходя наружу, разрывает ее поверхность .	Проколоть тельное в 2-3 местах.
4) Тефтели пригорают	Нарушен t режим тушения, сильное кипение	Переложить тефтели в чистую посуду, залить новым соусом. ПереклЮчить нагрев плиты на слабый нагрев.
5) Фрикадельки потеряли форму	Нарушен технологический процесс при припускании фрикаделек, залили холодной жидкостью.	Слить жидкость, оставшиеся фрикадельки добавить в котлетную массу. Переделать фрикадельки.

Личная гигиена повара

- **Содержать в чистоте руки;**
- **ногти следует коротко стричь;**
- **перед работой нужно тщательно вымыть руки и снять украшения.**
- **Нельзя закалывать одежду булавками и хранить в карманах посторонние предметы.**

Правила техники безопасности на рабочем месте

- не работать на машинах и аппаратах, устройства которых вы не знаете;
- осторожно обращаться с ножом при работе с ним, правильно держать руки и нож при обработке продуктов, хранить ножи в специальных чехлах;
- следить, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не воспламенились от высокой температуры;
- при жарке котлет и других полуфабрикатов класть их наклоном от себя;
- класть в кипящий жир (полуфабрикаты), не допуская попадания воды;
- открывать осторожно на себя крышки кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей;
- не брать голыми руками за горячую кухонную посуду, использовать для этого полотенце, захваты;
- убирать пролитую жидкость, жир, упавшие на пол продукты.

Требование к качеству готового блюда

Котлеты

Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
Котлеты сохранили форму овально приплюснутую с одним заостренным концом, поверхность гладкая, равномерно прожаренная	Корочка золотистая, на разрезе от белого до светло-серого цвета	Приятный, рыбный, с ароматом специй	Жаренной рыбной массы, в меру соленый, без привкуса хлеба.	Однородная, сочная, рыхлая.

