

# Тема занятия: «Приготовление зраз из рыбной котлетной массы»

Цель занятия (формируемые профессиональные компетенции)  
сформировать практические умения и навыки:

- по подготовке полуфабрикатов,
- приготовлению, оформлению и подаче блюда.
- научиться работать в команде.
- воспитать профессиональную культуру, ответственность, дисциплинированность, аккуратность.

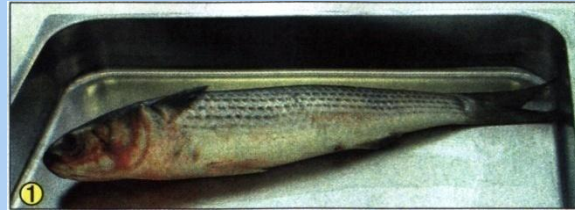


# Задачи урока

- а) Приготовить и оформить для подачи блюдо из рыбной котлетной массы «Зразы».**
- б) Дать оценку качества приготовленному блюду.**

# Последовательность операций обработки рыбы

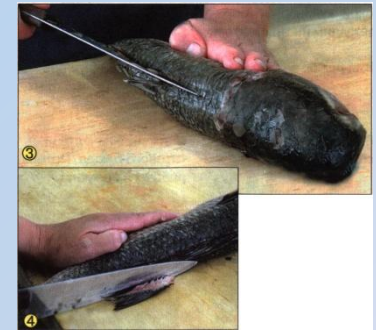
1. Оттаять рыбу



2. Очистить от чешуи



3. Удалить плавники



4. Разрезать брюшко



5. Удалить внутренности



6. Отрезать голову



7. Промыть рыбу

# Схема приготовления рыбной котлетной массы

Чистое филе нарезают мелкими кусочками

Пропускают через мясорубку

Хлеб замачивают в молоке

Набухший хлеб, измельченное филе соединяют

Пропускают через мясорубку еще раз

Добавляют соль, перец

Перемешивают

Выбивают

Формуют полуфабрикаты



## Из котлетной массы готовят:



# Котлета рыбная



Форма - Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом.

Длина – 10-11 см.

Ширина – 5-6 см.

Толщина – 1,5-2 см.

Масса полуфабриката – 86 г



• Биточки





● Тефтели





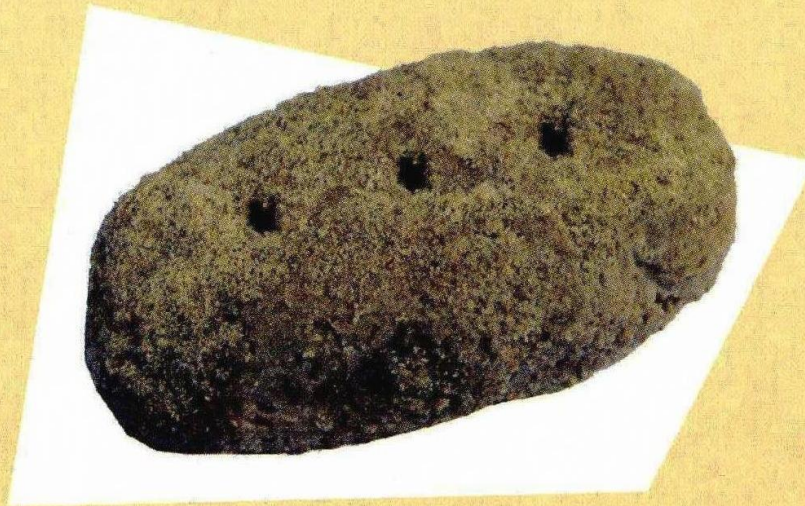
# Шницель рыбный



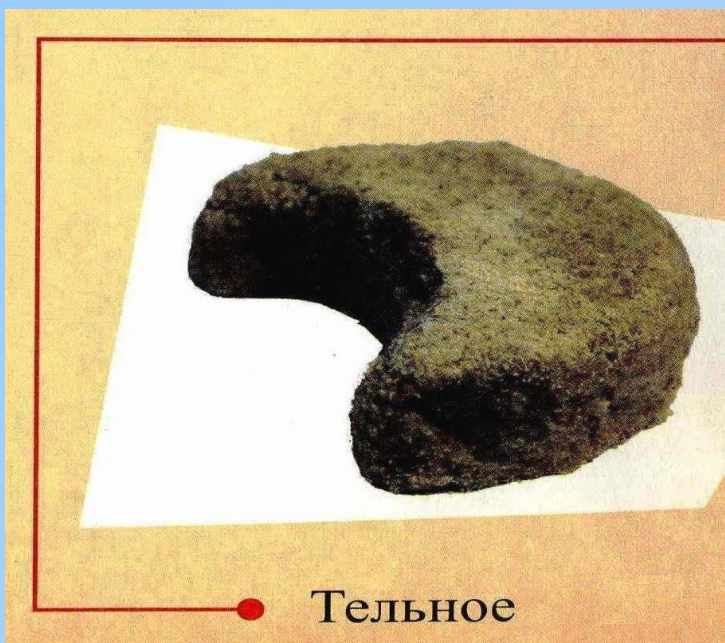
Форма - овально-приплюснутая

Толщина –1 см

Масса полуфабриката – 116г



● Рулет рыбный



# Фрикадельки





# **Зразы рыбные – это полуфабрикат фаршированный, порционный**



# Зразы рыбные



Форма - овально-прямоугольная

Внешний вид – поверхность ровная, без трещин,  
равномерно покрытая молотыми сухарями

Толщина – 1 см

# Порядок выполнения работы

1. Изучить инструкционную и технологическую карту;
2. Произвести пластование
3. На основании рецептуры приготовить котлетную массу из рыбы;
4. Сформовать из котлетной массы зразы;
5. Провести тепловую обработку, оформление и подачу блюда
6. Подать блюдо для качественной оценки;
7. Убрать рабочее место, сдать дежурному;

# Подача блюда «Зразы рубленые»





# Пластование



# Пластование



# Получение филе –с кожей и реберными КОСТЯМИ





# Срезание реберных костей





# Отделение кожи от мякоти



# Получение чистого филе

