

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.

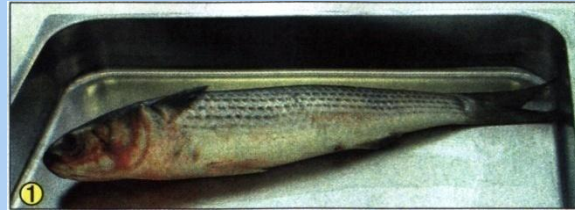


Задачи урока

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

Последовательность операций обработки рыбы

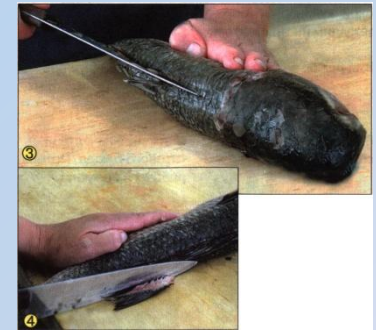
1. Оттаять рыбу



2. Очистить от чешуи



3. Удалить плавники



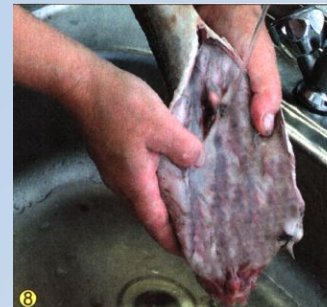
4. Разрезать брюшко



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



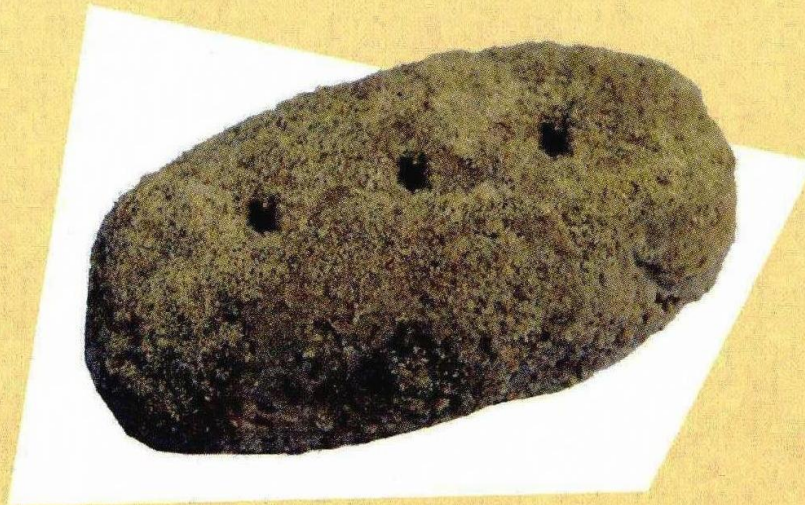
Шницель рыбный



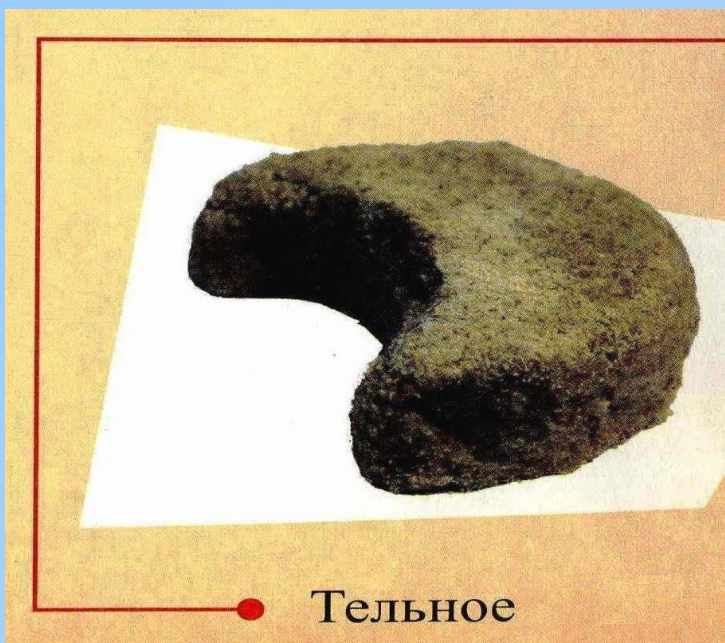
Форма - овально-приплюснутая

Толщина – 1 см

Масса полуфабриката – 116 г



● 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 рубленные»



Пластование



Пластование



Получение филе –с кожей и реберными КОСТЯМИ



Срезание реберных костей



Отделение кожи от мякоти



Получение чистого филе

