

Презентация на тему:
«Технология приготовления блюда-
фаршированная щука»

Составила презентацию:
преподаватель спец дисциплин
Смолкина В.А.

ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА.

1. Для приготовления щуки запеченной и щуки заливной нам понадобится рыба весом не менее 1-1,2 кг, но и не больше 2.5 кг.



2. Очищаем щуку от чешуи.



3. Удаляем жабры.



4. Жабры удаляем полностью и перерезаем хрящик между головой и брюхом.



- Потрошим, не разрезая брюха щуки.



- У очищенной от чешуи и потрошеной щуки вокруг головы пальцем отделяем кожу от мякоти. Кожу от головы не отрезаем.



- Переламаываем хребет.



- Для удобного снятия кожи "чулком", вилкой крепко накалываем кончик хребта.



- Теперь нам удобно держать щуку за хребет и снимать кожу "чулком", надрезая ножом вокруг плавников. Подрезаем аккуратно, чтобы не продырявить кожу.



- Если в щуке была икра - удаляем её. Икру можно поджарить.



Срезаем мякоть с внутренней стороны "чулка". Острым ножом срезаем мякоть с хребта. "Чулок" выворачиваем и споласкиваем, мякоть перемалываем на мясорубке 2-3 раза (чтобы хорошо перемолотись косточки).

- Перерезаем хребет у основания хвоста так, чтобы хвост остался со снятой кожей.



Приготовление фаршированной запеченной щуки начинаем с приготовления фарша. Перемалываем 2 раза филе щуки, сало и лук. (Посмотреть как [разделить щуку чулком.](#)) Морковку нарезаем мелкими кубиками 3 мм (чтобы красиво смотрелась запеченная щука в разрезе). В фарш добавляем морковку и яйца. Готовый фарш солим и перчим.



Теперь приготовленным фаршем наполняем "чулок" щуки, но не очень плотно, лучше из оставшегося фарша сделать тефтели.



"Чулок" щуки моем снаружи. Хорошо вымешиваем фарш.



- Фаршем можно заполнить также голову (для любителей рыбных голов).



Приготавливаем противень для запекания щуки. Застылаем фольгой, чтобы во время приготовления щука не пригорела к противню и удобно было снимать. Смазываем противень подсолнечным маслом. На подготовленный противень выкладываем щуку, тефтельки. Чтобы щука не прислонялась к бортикам противня, положим сырой картофель.



- Шкуру прокалываем цыганской иглой в нескольких местах.
- Смазываем сметаной и ставим запекать в духовку на 30-35 мин. при температуре 180-200 градусов.



Готовность щуки определяем проколов щуку спичкой, должен показаться прозрачный сок, если сок мутный щука ещё не готова. Готовой щуке даем остыть. Снимаем её с фольги и перелаживаем на блюдо. Нарезаем.



Оформляем приготовленную щуку майонезной сеткой (майонез + сливочное масло), овощами и зеленью.

