

**Тема занятия:** «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»

**Цель занятия:**

1. Отработать навыки по приготовлению рыбной котлетной массы.
2. Сформировать умения по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели.

# Первый технологический этап: Подготовка продуктов для приготовления рыбной котлетной массы



## Второй технологический этап: Приготовление фарша

- Пропускание филе рыбы через мясорубку



# Соединение измельченного филе и набухшего хлеба



- Пропускание через мясорубку



Третий технологический этап: Формование полуфабрикатов - Отбивание котлетной массы

- Порционирование полуфабрикатов



## В рыбную котлетную массу можно добавить

Для увеличения  
рыхлости



25-30%  
отварной рыбы

Для увеличения  
вязкости



Сырые яйца

Для удержания  
влаги, пышности,  
сочности



хлеб

## - Панирование полуфабрикатов



- Формование полуфабрикатов: котлеты, биточки



## Котлеты



- **Форма-овально-приплюснутая**
- **Длина 11см,ширина 5см,толщина 1см**
- **Панировка –белые сухари**
- **1-2шт**
- **Масса 86 гр**

## Биточки



- **Форма-округло-приплюснутая**
- **Диаметр 6см, ширина 5см, толщина 2см**
- **Панировка –белая, сухари**
- **1-2шт**
- **Масса 86 гр**
- **Жарка, запекание**

Второй технологический этап

- Добавление пассерованного лука в рыбную котлетную массу



# Приготовление рыбной котлетной массы для полуфабрикатов: тефтели

Первый технологический этап: подготовка



Второй технологический этап

- Добавление пассерованного лука в рыбную котлетную массу



# Третий технологический этап порционирование, формование и панирование полуфабрикатов — тефтели



## Тефтели



- **Форма-шариков**
- **Диаметр-3см**
- **Панировка – мука**
- **3-4шт**
- **Масса 88 гр**
- **Тушение, запекание**
- **В массу добавляют мелкорубленый пассерованный лук**

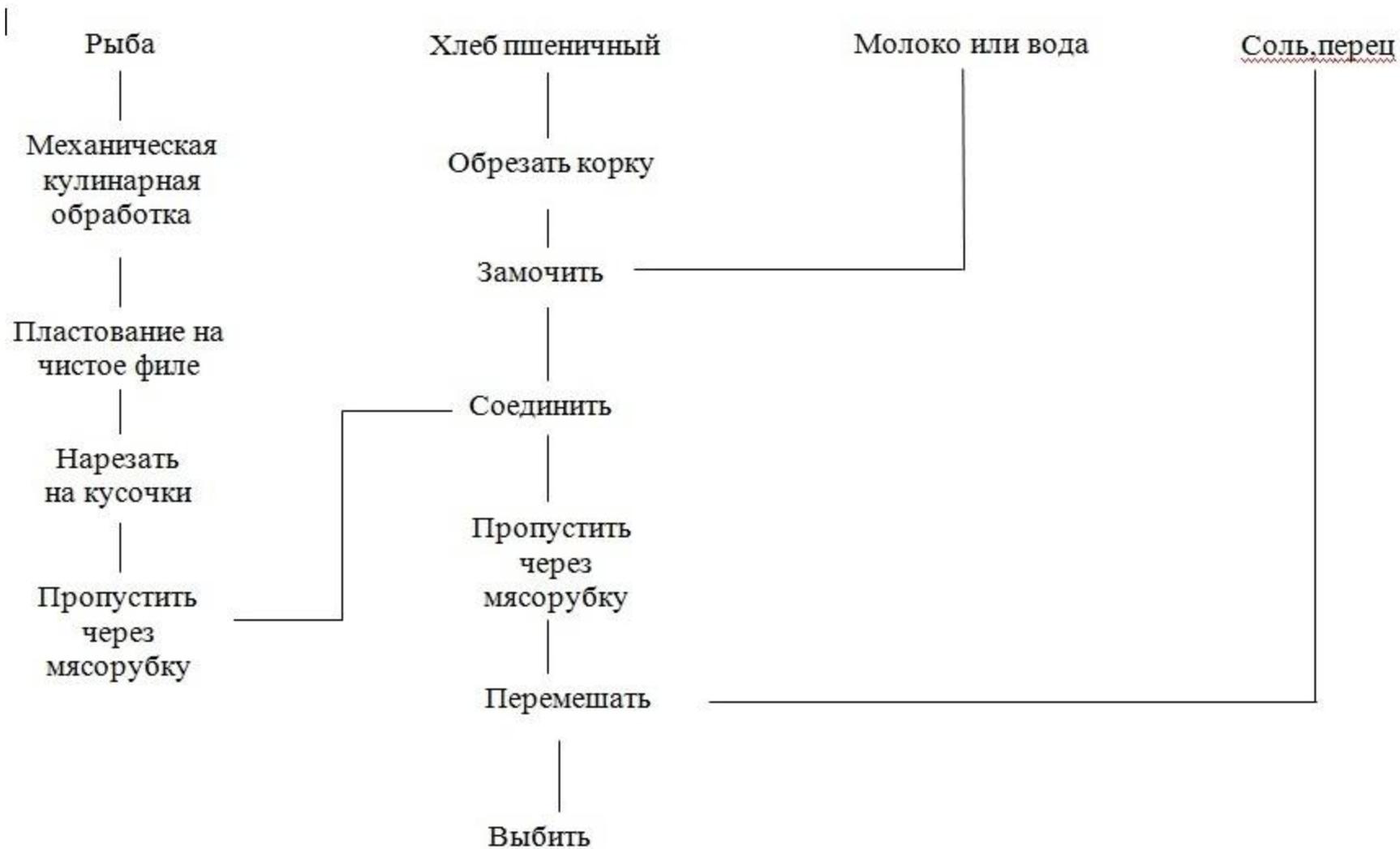


Схема приготовления рыбной котлетной массы

# Виды брака и типичные ошибки:

- 1- нарушение форм
- 1- поверхность неравномерно покрыта панировкой
- 1- несоответствие выхода
- 1- излишки панировки
- 1- трещины на поверхности
- 1- при приготовлении тефтелей не обжарен лук
- 1- нарушена нарезка лука
- 1- неправильная панировка тефтелей

# Инструктаж по технике безопасности:

- 1- при работе с ножом
- 1- при работе на электромясорубке
- 1- при работе на электроплите

# Заключительный инструктаж

- Цель урока: Сформировать умения по приготовлению рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, тефтели.
- Достигнута цель урока?
- Какие трудности возникли при выполнении работ?

# Домашнее задание

1. Повторить материал по теме: :  
«Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё»