

**Технология приготовления блюд из  
рубленой рыбной массы  
выполнила студентка АККАТТ гр. 56  
Новак Екатерина**



# ***Цели и задачи моей квалификационной работы***

- **Основная цель моей работы познакомить и рассказать о блюдах из рубленной рыбной массы**
- **В своей презентации я хочу раскрыть историю блюд и особенности их приготовления.**

# *Угощение Нептуна*



- **Восточная мудрость гласит: «Если человеку подарить рыбу, он будет сыт один день; если подарить две рыбы, он будет сыт два дня, но если человека научить ловить рыбу, он будет сыт всю жизнь».**
- **Не случайно рыболовство - одно из древнейших промыслов, которые освоил человек. В России рыбный стол всегда был обильным и разнообразным. И позже рыба не сходила со стола русского народа. В немалой степени этому способствовало то обстоятельство, что её разрешалось кушать в период постов.**

# Пищевая ценность рыбы

- Мясо рыбы - очень ценный продукт питания . В нём содержатся белки и жиры которые хорошо усваиваются организмом человека , а также углеводы , витамины А, D, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>12</sub>, минеральные вещества (железо , фосфор , калий , кальций , йод). Содержание полезных веществ зависит от вида рыбы , срока и условия её хранения , а также от вида тепловой обработки.



# Так я разделяваю рыбы на филе (пластую)

1. При пластовании получают три вида филе:
  - а) филе с кожей, рёберными и позвоночными костями;
  - б) филе с кожей и рёберными костями;
  - в) чистое филе.
2. Для получения филе с кожей рёберными и позвоночными костями рыбу очищают от чешуи, удаляют плавники, голову, разрезают брюшко и вынимают внутренности, промывают и обсушивают



# ***Котлетная масса из рыбы. Какая она?***

- **Котлетную массу готовим из филе рыбы, нарезаая её кусками, пропускаем через мясорубку, добавляем замоченный в молоке или воде чёрствый белый пшеничный хлеб , соль, перец, хорошо перемешиваем и выбиваем. Если котлетная масса не вязкая ( из трески, хека, пикши, и др. ), то в неё добавляем сырые яйца. Если котлетная масса слишком вязкая, то для увеличения рыхлости кладём, охлаждённую вареную рыбу в количестве 25 - 30 % массы мякоти сырой рыбы, но не более 6 % массы мякоти за счёт уменьшения её закладки.**

# Приготовим зразы «Поморские».



- Рыбное филе промалываем на мясорубке, добавляем творог и свиной шпик, солим и перемешиваем. Зелёный лук мелко нарезаем, слегка солим и отжимаем руками. Репчатый лук мелко нарезаем и слегка обжариваем. Из рыбного фарша делаем лепёшки, на середину которых кладём подготовленный лук, края соединяем и предаём зразам удлинённую или круглую форму. Зразы обмакиваем в яйцо разболтанное с молоком, обваливаем в сухарях и жарим на масле до готовности. Подаём с жареным или отварным картофелем и овощами.

# *Котлеты или биточки рыбные*



- Из рыбной котлетной массы формируем котлеты, панируем их, жарим основным способом с двух сторон до образования корочки 8-10 мин, и доводим до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин. Котлеты (1-2 шт. на порции ) гарнируем картофелем, жареным или отварным, картофельном пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Биточки можно поливать соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком.

# *Рыбные котлеты*

## *" Белые паруса "*



- Рыбу чистив, промываем, отделяем филе от костей и кожи, и пропускаем через мясорубку вместе с луком, размоченной булкой, шпиком. Фарш солим, перчим, добавляем яйцо, всё тщательно перемешаем, формуем котлеты, обваливаем их в муке, обжариваем в масле до образования румяной корочки. Подаем со сметаной, свежими овощами, картофельное пюре.

# *Тельное из рыбы.*



- Это блюдо представляет собой зразы в форме полумесяца, приготовление из рыбной котлетной массы, которую в русской кухне называли тельным. Отсюда и название блюда. Сформированное тельное смачиваем в льезоне и панируем в сухарях, обжариваем во фритюре в течении 3-4 мин. до образования поджаристой корочки, вынимаем шумовкой и перекладываем в дуршлаг, чтобы стёк жир. Тельное укладываем на сковороду, ставим в жарочный шкаф, предварительно нагретый до 250\* и выдерживаем там 4-5 мин. до появления на поверхности изделия мелких воздушных пузырьков.

## Требование стандарта к качеству блюд.

- **Котлеты рыбные.**
- **Внешний вид:** изделия овальной формы с одним заострённым концом, с равномерно поджаристой с обеих сторон корочкой без трещин на поверхности: помимо маслом и загарнировано; соус подан отдельно.
- **Цвет:** Равномерно золотистый с коричневым оттенком.
- **Консистенция:** мягкая, корочка хрустящая, форма изделия хорошо сохранена.
- **Вкус и запах:** свойственный изделиям из рыбы котлетной массы и томатном соусе.



# *Тефтели рыбные.*

- **Внешний вид:** изделия шариков, 3-5 шт. на порцию; политы соусом и загарнировано рисом.
- **Цвет:** красновато – коричневый.
- **Консистенция:** мягкая, сочная, соус однородной густоты.
- **Вкус и запах:** свойственные тушеной рыбе и томатном соусе.



**Спасибо  
за  
ВНИМАНИЕ**

