



## Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее



## Приготовление фаршированной рыбы.

Актуализация.

**1. Установите соответствие.**

Название панировки	Способ приготовления
1. Мучная панировка	А. У черствого пшеничного хлеба обрезают корки, мякиш измельчают на сите или терке.
2. Белая панировка	Б. Сухари из пшеничного хлеба с коркой измельчают и просеивают
3. Красная панировка	В. Просеивают пшеничную муку 1-го сорта. В муку можно добавить мелкую соль, перец.
4. Хлебная панировка соломкой	Г. У черствого пшеничного хлеба обрезают корки и мелко нарезают в виде соломки

**2. Установите соответствие.**

Способ жаренья	Вид панировки
1. Основной	А. В муке, льезоне, белой или красной панировке, в тесте
2. Во фритюре	Б. В масле и белой панировке
3. На решетке	В. В муке, в сухарях, в смеси муки и сухарей

## *Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.*

*Для приготовления котлетной массы используют рыбу с малым количеством костей, без резкого специфического запаха.*



Филе без кожи и костей нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Хлеб без корки и замачивают в воде или молоке. Соединяют измельченное филе и замоченный хлеб, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку, вымешивают в фаршемешалке или вручную (выбивают).

*В котлетную массу из тощих пород рыб для сочности добавляют сливочное масло, маргарин или жир, снятый с внутренностей рыбы. Жир пропускают через мясорубку вместе с мякотью рыбы, сливочное масло размягчают и вводят в готовую котлетную массу (50... 100 г на 1 кг мякоти рыбы).*

*Хлеб придает изделиям сочную, пористую, пышную консистенцию.*

*Продукты для приготовления котлетной массы используют охлажденными, так как котлетная масса является скоропортящейся и в ней очень быстро начинают развиваться микроорганизмы.*

Приготовленную котлетную массу охлаждают и разделяют на полуфабрикаты.

**Чтобы масса лучше формовалась, для вязкости добавляют сырые яйца (1/10 – 1/20 шт на порцию), для уменьшения вязкости в котлетную массу из нежирной рыбы добавляют измельченную вареную рыбу (1/3 нормы мякоти сырой рыбы).**

*На 1 000 г рыбного филе берут 250...300 г хлеба, 350...400 мл жидкости, 20 г соли, 1 г перца).*

В котлетную массу можно добавить молоку от свежей рыбы (6 % от массы нетто рыбы).



## *Приготовление кнельной массы*

*Кнельную массу* приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1 000 г филе рыбы входят: хлеб пшеничный — 100 г, молоко или сливки — 500 мл, белки яиц — 3 шт., соль — 15 г.

*Чистое филе рыбы*, нарезают на кусочки, соединяют с хлебом без корок, замоченным в молоке или сливках, пропускают через мясорубку с частой решеткой 2...3 раза.

*Если масса недостаточно однородная*, ее протирают. Добавляют яичные белки и взбивают до получения пышной легкой массы, подливая охлажденного оставшегося молока или сливок. В конце взбивания кладут соль. Кусочек массы, брошенный в воду, должен плавать на поверхности.

*Для кнельной массы вместо хлеба* можно использовать пресное слоеное тесто.

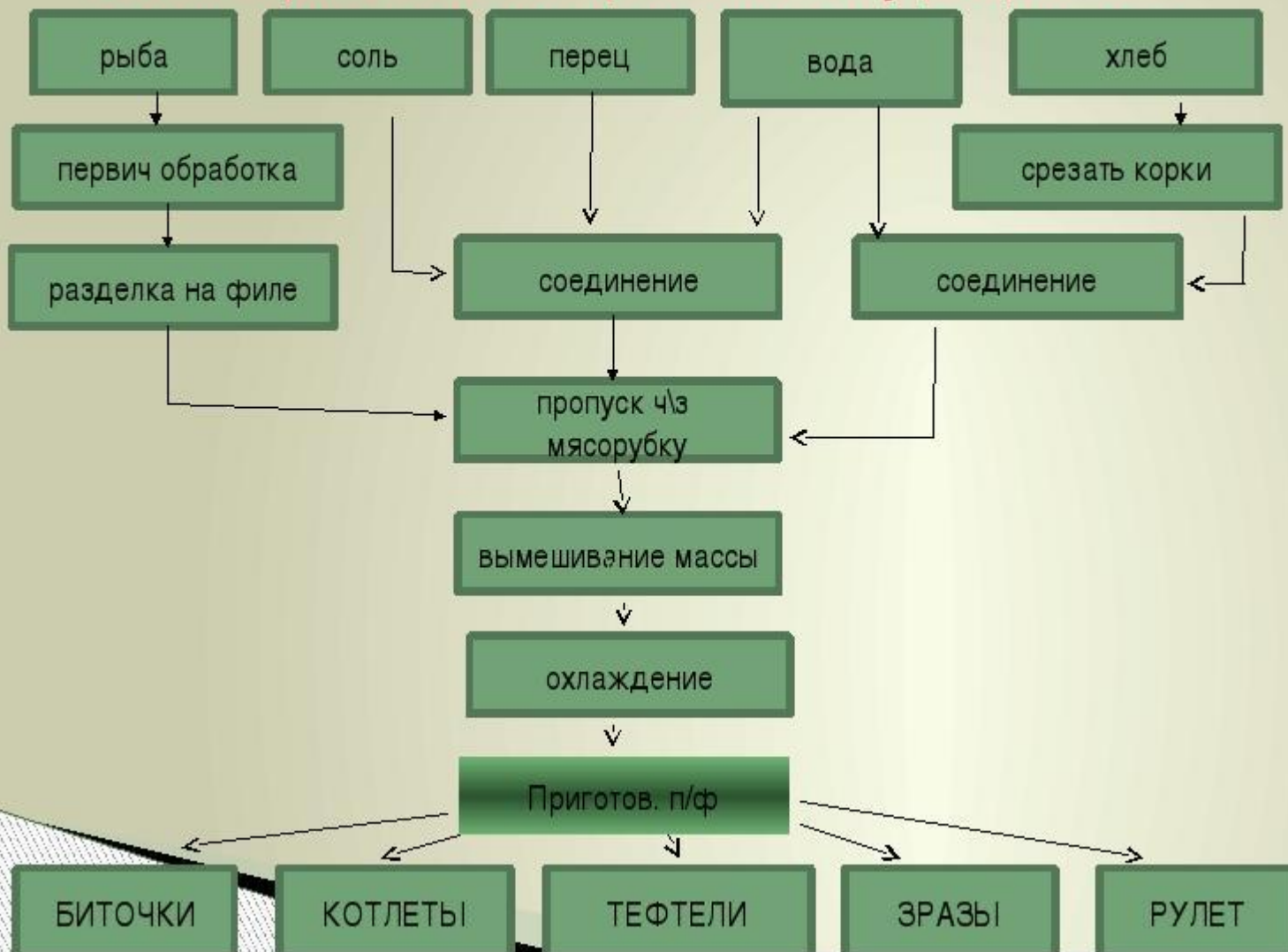
Из кнельной массы приготавливают кнели, диетические блюда, используют для фарширования рыбы.



*Кнели паровые*



# Схема приготовления рыбных полуфабрикатов



## *Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.*

*Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное, зразы, фрикадельки.*

**Котлеты** формируют с помощью машины, которая делит массу на порции, формирует изделия и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную.

При ручном способе формирования котлет в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. После чего формируют котлеты, придавая им овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в просеянных молотых сухарях и подравнивают края.



*Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке.*

На порцию формируют по 1 ...2 шт. Используют для жаренья.



## *Биточки*

приготавливают так же, но придают им округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и до 2 см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На порцию формуют по 1 ...2 шт. Масса полуфабриката такая же. Используют для жаренья и запекания.



### *Тефтели*

формируют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3... 4 шт. на порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук. *Хлеба для котлетной массы берут меньше.*

*Тефтели панируют в муке* и используют для тушения и запекания.



### *Для рулета*

котлетную массу выкладывают на смоченную салфетку или полиэтиленовую пленку в виде прямоугольника шириной 20 см, толщиной 1,5... 2 см. На середину по всей длине кладут фарш и, приподнимая концы марли, соединяют края котлетной массы, чтобы полностью закрыть фарш, придают форму батона.

На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, перекладывают рулет швом вниз, смазывают льезоном, посыпают сухарями, в нескольких местах делают проколы, чтобы не было разрывов при запекании.

В состав фарша для рулета входят вареные мелко нарезанные яйца, пассерованный лук, отварные грибы, соль, молотый перец.

### *рулет из рыбы с омлетом*



*рыбный рулет с крабовыми палочками*



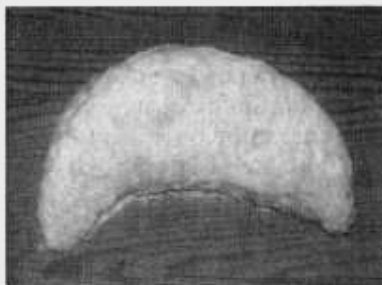
1



2



3



### *Тельное из рыбы* —

1. Котлетную массу укладывают на смоченную марлю в форме лепешки, на ее середину кладут фарш.

2. Складывают лепешку вдвое

3. Придают форму полумесяца с помощью марли, смачивают в льезоне, панируют в сухарях



*Зразы рыбные рубленые*

*Зразы* рыбные приготавливают как тельное. Форму придают овально-прямоугольную без марли, панируют в сухарях или белой панировке.



*Фрикадельки рыбные*

*Фрикадельки* приготавливают из котлетной массы с добавлением мелко нарезанного лука, сырых яиц, маргарина. Разделяют в виде шариков массой 15... 18 г, на порцию 8... 10 шт.

## *Обработка рыбы для фарширования*

В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа.

Рыбу фаршируют в целом виде и порционными кусками — кругляшами. В качестве фарша используют котлетную массу.

Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу, а щуку — живую, так как у мороженой рыбы кожа разрывается.

**Карп,  
фаршированный  
гречневой кашей и  
грибами**



**щука фаршированная**



**судак фаршированный**





### **шаг 1**

Щуку тщательно вымыть, очистить от чешуи. С помощью ножниц вырезать жабры. Сделать с двух сторон надрез вдоль жаберных костей. Полоска кожи, соединяющая спинку с головой рыбы, должна остаться нетронутой.



### **шаг 2**

Отогнуть голову рыбы назад и, помогая себе небольшим острым ножом, отделить кожу от мяса.





### **шаг 3**

Плавники вырезать изнутри ножницами. Не доходя до хвоста 2–2,5 см, отсечь очищенное от кожи мясо. Таким образом, должна получиться шкурка рыбы с головой, хвостом и плавниками. Расправить ее и отложить в сторону.



### **шаг 4**

Из тушки удалить внутренности, хребтовую и реберные кости. Мясо промыть и нарезать небольшими кусками, удаляя все большие косточки.

С хлеба срезать корку, мякоть замочить в молоке. Поместить в чашу блендера куски рыбы, слегка отжатый хлеб и яйцо. Измельчить в пюре.



### **шаг 5**

Зелень вымыть и нашинковать, чеснок очистить и измельчить. Маслины откинуть на сито. Нарезать кружками. Добавить в рыбный фарш зелень, чеснок и маслины, посолить, поперчить по вкусу. Перемешать.





**Шаг 6.** Наполнить фаршем кондитерский мешок. Аккуратно наполнить подготовленную кожу щуки.



**Шаг 7.** Разогреть духовку до 200°C. Противень смазать растительным маслом. Поместить на противень щуку брюшком вниз. Придать ей нужную форму. Смазать яйцом и запекать 1 час 15 мин.



*Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.*

### *Использование пищевых рыбных отходов.*

Головы промывают, удаляют жабры, глаза и снова промывают; головы осетровых рыб ошпаривают, очищают от мелких костных жучек, разрубают пополам и промывают. Используют для приготовления бульона. Мякоть головы после варки используют для супов, салатов, фаршей.

*Кожу, плавники, кости* промывают и используют для варки бульона.

*Чешую* заливают холодной водой (3 л на 1 кг чешуи) и варят при слабом кипении 2...3 ч, затем процеживают.

*Хрящи* от осетровой рыбы промывают, варят до мягкого состояния и используют для супов, соусов, в фарши.

*Визигу* разрезают вдоль, освобождают от внутренней массы, промывают, варят. Используют в фарш.

### Требования к качеству полуфабрикатов.

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, темной пленки.

Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение ее внутренней части, оголение реберных костей.

Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

### Сроки хранения полуфабрикатов.

Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 ч,  
порционные куски и рыбный фарш — 24 ч,  
котлетную массу укладывают на противень слоем не более 5 см и хранят 2... 3 ч,  
полуфабрикаты из котлетной массы — до 12 ч.

### *Задания для закрепления.*

#### *Дополните предложения.*

1. Чтобы масса лучше формовалась, для вязкости добавляют ....
2. Хлеб придает изделиям из котлетной массы ..., ..., ... консистенцию.
3. Для котлетной массы используют филе ... (с кожей без костей, с кожей и костями, без кожи и без костей).

#### *Выберите правильный ответ.*

##### *Льезон это:*

- а) смесь яиц молока или воды и соли,
- б) смесь сливочного масла, молока или воды и соли,
- в) смесь молока и яиц.

*Ответьте на вопросы.*

**Чем приготовление кнельной массы из рыбы отличается от приготовления рыбной котлетной массы?**

**Отличительные особенности приготовления кнельной массы из рыбы от приготовления рыбной котлетной массы**

1. \_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_.