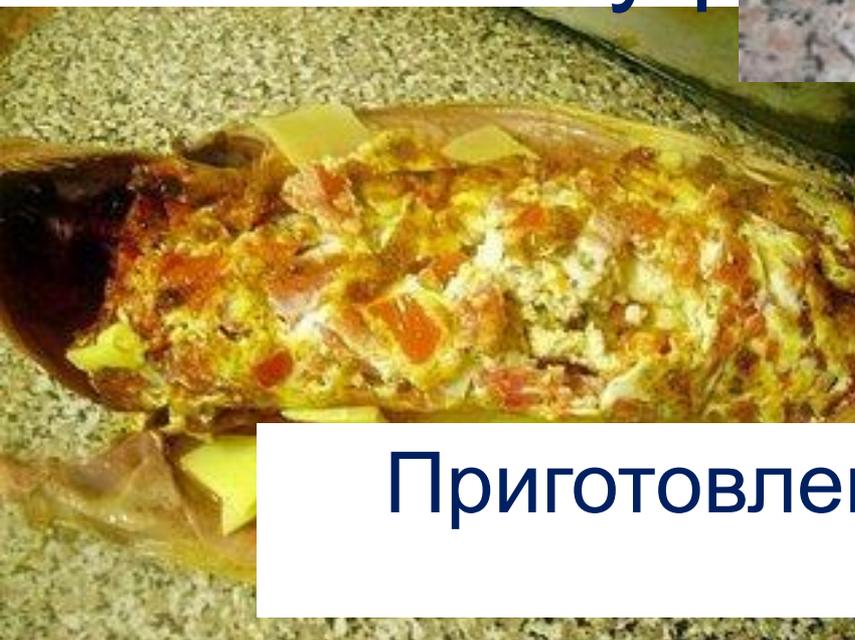




Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее



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.

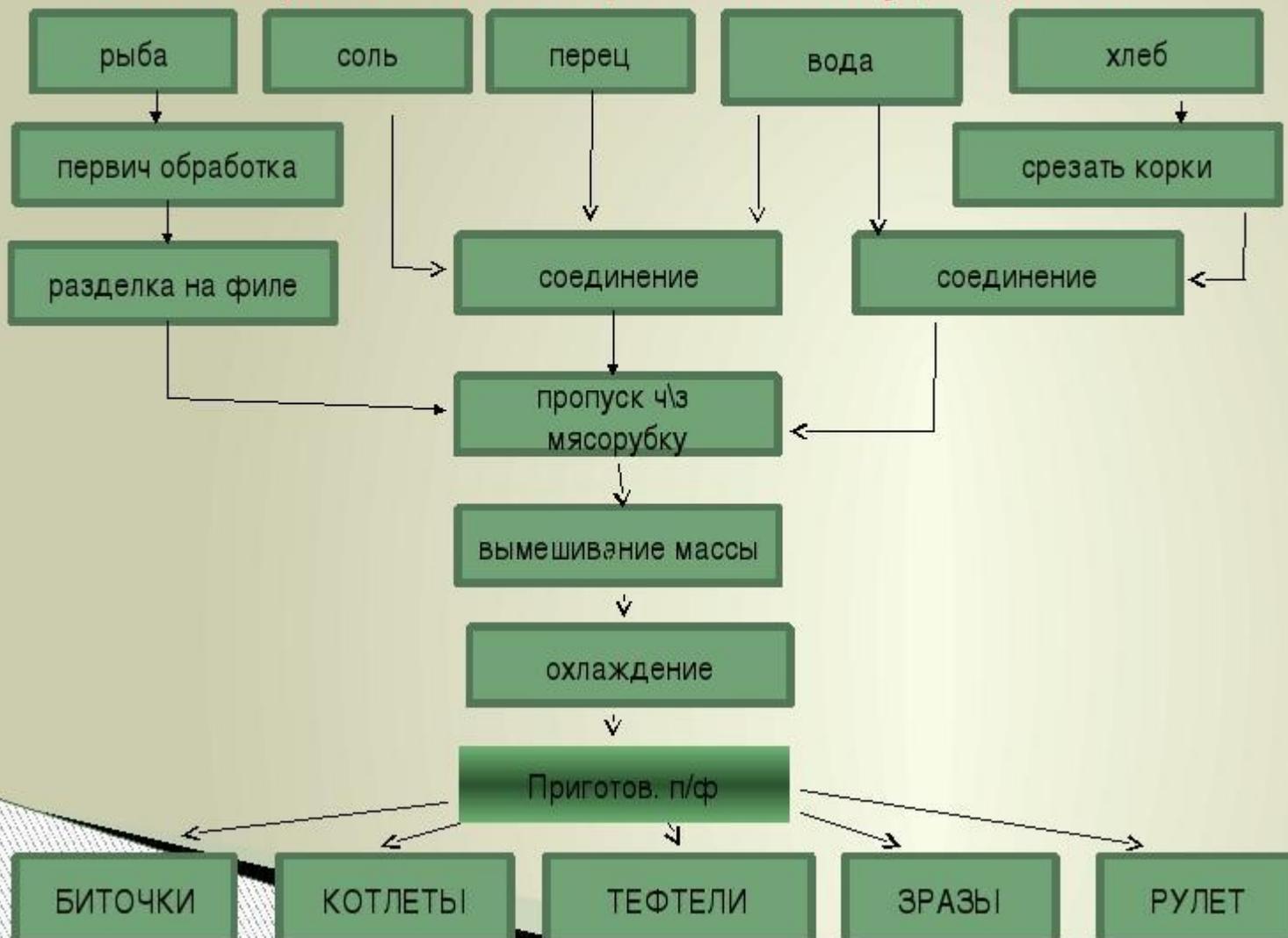
Из кнельной массы приготавливают кнели, диетические блюда, используют для фарширования рыбы.



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.

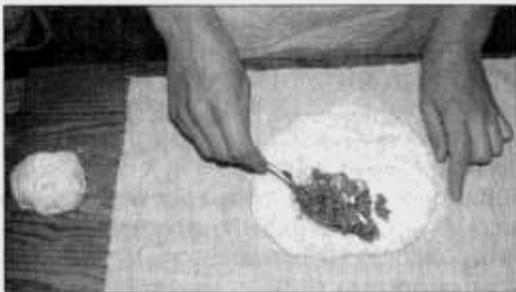
На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, перекладывают рулет швом вниз, смазывают льезоном, посыпают сухарями, в нескольких местах делают проколы, чтобы не было разрывов при запекании.

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

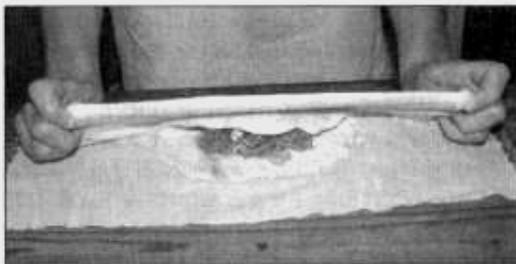
рулет из рыбы с омлетом



рыбный рулет с крабовыми палочками



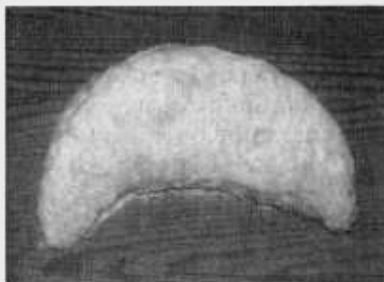
1



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. _____.