Тема Приготовление рыбных горячих блюд и морепродуктов

Тема урока

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

Цель урока

- *Закрепление теоретических знаний
- *Приобретение умений и навыков при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы

Котлетная масса

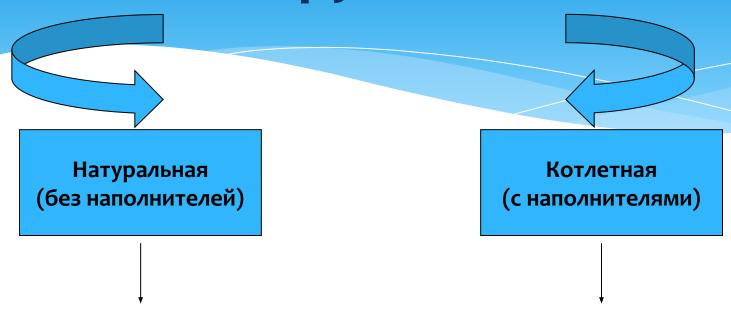
это прокрученное через мясорубку мясо с добавлением хлеба согласно рецептуре. Ни для кого не секрет, что в котлеты и прочие полуфабрикаты используют не самое лучшее мясо, содержащее много соединительной ткани. Из такого мяса не получатся ни вкусные отбивные, ни антрекоты, так как разжевать их будет невозможно. Поэтому и был придуман такой способ переработки отдельных частей мяса как измельчение и приготовление рубленой и котлетной масс.

Для приготовления рыбной котлетной массы используют:





Рыбная рубленая масса:



Полуфабрикаты не панируют

Полуфабрикаты панируют

Технологическая схема приготовления котлетной массы из рыбы



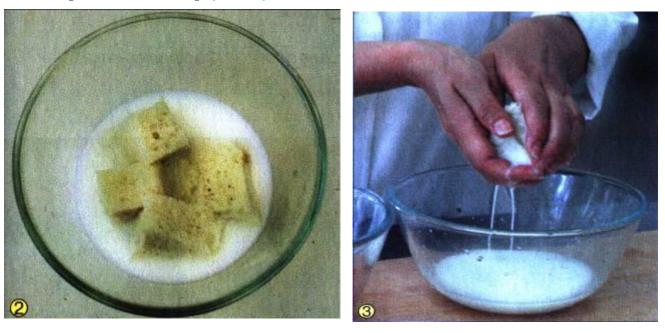
Нарезают рыбу



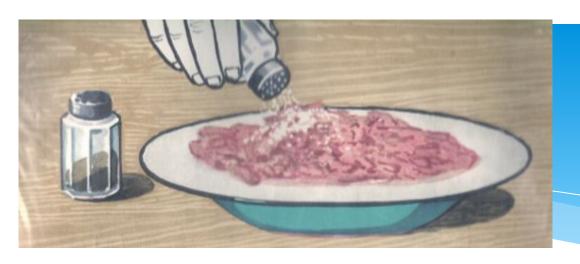
Замачивают хлеб в молоке или воде



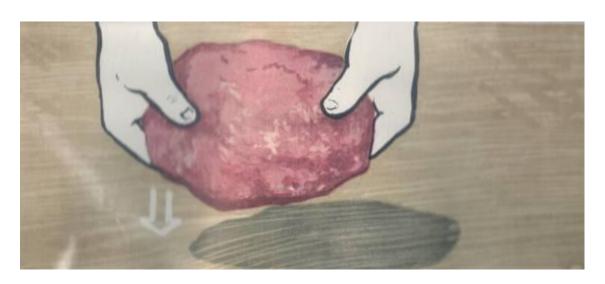
Рыбу пропускают через мясорубку



Подготовка хлеба для котлетной массы



Добавляют соль, перец



Массу перемешивают и выбивают

Приготовление панировки

Просеять размолотые сухари, муку



Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Котлеты Форма овально-приплюснутая с заостренным концом. Панировка – сухари. 1-2 штуки на порцию. Использование – для жарки

Биточки Форма округло – приплюснутая, до 6 см в диаметре и 2 см толщиной. Панировка – сухари или белая панировка. 1-2 шт. на порцию

Тефтели Форма в виде шариков, диаметром 3 см по 3-4 шт. на порцию. В массе пассированный репчатый лук. Панировка – мука. Использование – для тушения и запекания.

Рулет Форма батона с фаршем, внутри фарш – жаренные грибы, пассированный лук, яйца или отварные макароны.

Зразы Форма кирпичика с овальными краями с фаршем внутри. Панировка-сухари. 1-2шт. на порцию. Фарш: пассированный репчатый лук, яйца. Можно использовать омлет.

Тельное. Форма полумесяца с овальными краями с фаршем внутри. Панировка-двойная. 1-2шт. на порцию. Фарш: пассированный репчатый лук, яйца.

Приемы тепловой обработки

Жарка

Основным способом

Во фритюре

В жарочном шкафу

На открытом огне

Организация рабочего места

Взять соответствующий кухонный инвентарь, инструменты и посуду. Подобрать оборудование.

- 2. Проверить санитарное состояние оборудования. Проверить его техническое состояние.
- 3. Разместить инвентарь, инструменты и посуду на рабочем месте. Организовать рабочее место.



Сегодня мы готовим



Котлеты Биточки Тефтели Рулет **Зразы** Тельное

Котлеты





Биточки



Тефтели



Рулет





Зразы





Тельное



Требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы.

Внешний вид: поверхность изделий ровная без трещин и разрывов. Плотно прилегающая панировка.

Консистенция: однородная, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Изделия сочные, мягкие.

Цвет: серый

Запах: свежих продуктов.

Вкус: не допускается наличие признаков порчи и загара.

Хранение

Хранят при температуре не выше 6°С. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6-8°C не более 124.

- *Ваша задача узнать, что находится в черном ящике?
- *Для этого дается право четырех подсказок.

*1-я подсказка: Его родина – Чили. В Европе его первоначально рассматривали, как диковинку с красивыми цветами.

*2-я подсказка: Модницы из высшего общества прикалывали его букетики к волосам.

*3-я подсказка: В Россию завезли при Петре I?

*4-я подсказка: В 1800 году это еще такая редкость, что его дарили в праздники и подавали на балах как редкое блюдо.



Сегодня из него вы будете готовить что?



Кулинарные секреты

- * При формовке изделий надо следить чтобы не было избытка панировки, а в изделиях не было трещин, куда бы она не попала.
- * Готовность изделий из рубленой массы можно определить на глаз. Если их поверхность покрывается мелкими кипящими пузырьками, изделия готовы.

Предъявляются к санитарной одежде повара?





Для чего маркируют разделочные доски?



Почему нельзя пользоваться

мокрым полотенцем?



Ваши действия в случае выявления

неисправности оборудования во время

работы



Почему нельзя допускать попадания жидкости в кипящий

жир?



Правила техники безопасности при работе на электрической

мясорубке.



Чем проталкивают рыбу в горловину загрузочной тарелки и почему?



Для чего служит предохранительное кольцо в мясорубке?



<u>Домашнее задание</u>

*Изучить материал по учебнику Анфимовой

*Рассчитать стоимость порции блюда



Спасибо за внимание



Маэстро