

Учебная практика по ПМ.02

Тема: Приготовление блюд из рыбы

- Биточки, котлеты из рыбы
- Рулет рыбный
- Тельное из рыбы



Биточки, котлеты из рыбы

- ❑ Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.
- ❑ При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают маргарином.
- ❑ Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.
- ❑ Соусы — томатный, сметанный, сметанный с луком.



Требования к качеству

- ▣ **Консистенция:** рыбный фарш для котлет должен иметь однородную массу, без кусков и комочков
- ▣ **Внешний вид:** котлеты должны иметь форму, хорошо прожарены, с хрустящей корочкой.
- ▣ **Вкус и запах:** рыбные котлеты должны быть сочными и мягкими, без посторонних привкусов и запахов.
- ▣ **Цвет:** может колебаться (в разрезе) от белого до сероватого оттенка.

Рулет рыбный

- Сформованный рулет перекадывают на смазанный жиром противень швом вниз.
- Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2—3 местах и запекают в жарочном шкафу в течение 20—30 мин. При температуре 250—280
- При отпуске рулет нарезают на порции (по 2—3 куса), гарнируют, соус подают отдельно или подливают к рулету.
- Гарниры — картофель отварной, картофель жареный.
- Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный, сметанный с луком.



Рулет рыбный

- ▣ Приготовление фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.



Требования к качеству

- ▣ **Внешний вид:** золотистая корочка
- ▣ **Цвет:** золотистый
- ▣ **Консистенция:** мягкая, сочная
- ▣ **Температура подачи:** не ниже 65 С
- ▣ **Вкус:** свойственен рыбе.
- ▣ **Запах:** свойственен рыбе
- ▣ **Отпускают:** В посуде для вторых блюд
- ▣ **Хранят:** на мармите, в закрытой крышке, реализация в течение 2 часов

Тельное из рыбы

- ▣ Сформованные изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре, затем ставят на 4-5 минут в жарочный шкаф



Тельное из рыбы

- ▣ **Приготовление фарша:** отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.



Требования к качеству

- ▣ **Внешний вид:** золотистая корочка
- ▣ **Цвет:** золотистый
- ▣ **Консистенция:** мягкая, сочная
- ▣ **Температура подачи:** не ниже 65 С
- ▣ **Вкус:** свойственен рыбе.
- ▣ **Запах:** свойственен рыбе
- ▣ **Отпускают:** В посуде для вторых блюд
- ▣ **Хранят:** на мармите, в закрытой крышке, реализация в течение 2 часов