

учебная практика по ПМ.01

Тема: Приготовление рыбной котлетной массы
и полуфабрикатов из нее

- ❖ Котлеты, биточки рыбные
- ❖ Рулет рыбный
- ❖ Тельное из рыбы



Рыбная котлетная масса

- Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец, черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают.



Котлеты, биточки рыбные

БИТОЧКИ

Параметры изделия

Округло-приплюснутая
форма.

Диаметр – 5-6 см.

Толщина – 1,5-2 см.

Масса полуфабриката –
86 г.



Котлеты, биточки рыбные

Котлеты



Параметры изделия

Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом.

Длина – 10-11 см.

Ширина – 5-6 см.

Толщина – 1,5-2 см.

Масса полуфабриката – 86 г.

Рулет рыбный

- Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают.
- Подготовленную котлетную массу раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5—2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов



Тельное из рыбы

- Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают.
- Разделявают тельное при помощи смоченной салфетки.
- Рыбной котлетной массе придают форму лепешек, толщиной 1 см. на середину лепешек укладывают фарш, складывают лепешки вдвое, придавая им форму полумесяца

