Земля и потому еще щедра, что в мире существуют повара. Благословенны их простые судьбы А руки – будто помыслы чисты. Профессия у них добра по сути Злой человек не станет у плиты.



Р.Рождественский

29 января 2015 г.

- Тема занятия: «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё»
- Цель занятия: научиться готовить рыбную котлетную массу и приготавливать различные полуфабрикаты из нее; закрепить и совершенствовать приобретенные навыки и умения: рационально использовать сырьё.
 Обратить внимание учащихся на бережное отношение к инструментам и оборудованию, на организацию рабочего места, на соблюдение правил по технике безопасности, санитарии и гигиены

Рыба является необходимым продуктом питания человека.

По своему химическому составу она немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию минеральных

витаминов и степени усвояемости белков превосходит мясо.

веществ,

По каким признакам классифицируют рыбу на предприятии общественного питания?

- В зависимости от размера поступившую рыбу делят на мелкую (до 200 г), среднюю (1 –1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг).
- В зависимости от видов промышленной обработки на ПОП рыба поступает : неразделанная, потрошеная с головой и потрошеная обезглавленная, а также специальной разделки (полуфабрикат).
- В зависимости от способа обработки в кулинарии рыбу делят на три группы: чешуйчатая, бесчешуйчатая и осетровая.

Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?

- Оттаивание;
- Вымачивание;
- Разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, а иногда костей и кожи)
- Приготовление полуфабрикатов.

Способы оттаивания мороженой рыбы?

- На воздухе при комнатной температуре. Рыбу укладывают в один ряд на столы или стеллажи в заготовочном цехе и выдерживают 4–10 ч. Крупные блоки рыбного филе промышленного производства оттаивают, не развертывая бумаги, в холодном помещении 24 ч до температуры в толще слоя 2 °C, чтобы не было большой потери сока.
- В воде. В ванну наливают холодную воду с температурой 10–15 °C и закладывают мороженую рыбу. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Мелкую рыбу оттаивают в течение 2–2,5 ч, крупную 4–5 ч. За счет поглощения воды и набухания тканей масса рыбы увеличивается на 5–10%. Но при этом в рыбе происходит уменьшение количества минеральных веществ. Чтобы сократить эти потери, в воду добавляют соль от 7 до 13 г на 1л воды.
- Комбинированным способом. Рыбу помещают в холодную воду на 30 мин, добавляют соль (10 г на 1 л), затем вынимают, дают воде стечь и продолжают оттаивать на воздухе до температуры в толще мышц 0 °C.
- При использовании СВЧ.

Какие способы вымачивание соленой рыбы вы знаете?

- Вымачивание в сменной воде. Рыбу помещают в ванну и заливают холодной водой с температурой 10–12 °С. Воды берут вдвое больше, чем рыбы. По мере накопления в воде соли затрудняется её дальнейшее выделение, поэтому воду периодически меняют через 1, 2, 3 и 6 ч.
- Вымачивание в проточной воде. Рыбу укладывают на решетку в специальную ванну, в нижнюю часть которой поступает холодная водопроводная вода, постоянно омывающая рыбу и выливающаяся через трубу в верхней части ванны. Время вымачивания соленой рыбы от 8 до 12 ч.

Назовите последовательность разделки рыбы на чистое филе без кожи и костей?



Какие виды панировок вы знаете?

- Мучная панировка. Используют пшеничную муку 1го сорта, предварительно просеянную. Перед панированием в муку можно добавить мелкую соль.
- Красная панировка. Используют размолотые сухари пшеничного хлеба,
- Белая панировка . Используют размолотый черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок.
- Хлебная панировка. Используют пшеничный чёрствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки.

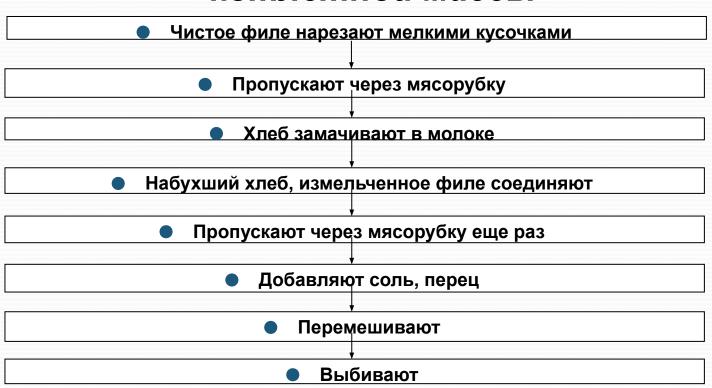
Что такое льезон и как его готовят?

Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости — *пьезоне*. Смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1 кг берут:670 г. яиц или меланжа, 340г. воды и 10 г соли.



Технология приготовления рыбной котлетной массы?

Схема приготовления рыбной котлетной массы



На 1000 грамм рыбного филе берут:

- 250-300 грамм хлеба;
- 300-350 грамм жидкости;
- 20 грамм соли;
- 1 грамм перца.

Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы можно приготовить?

Котлетам придают овальноприплюснутую форму с заостренным концом, толщиной 2–2,5 см, длиной 10 – 12 см, шириной 5 см. Используют по 1-2 шт. на порцию.





Биточкам придают округлоприплюснутую форму, толщиной до 2 см, диаметром до 6 см. Используют по 1-2 шт. на порцию.



Тефтели формуют в виде шариков диаметром до 3 см. Используют по 3-4 шт. на порцию. При приготовлении в котлетную массу добавляют мелкорубленый пассированный репчатый лук.

Фрикадельки формуют в виде шариков массой 12-15 гр. Используют по 8-10 шт. на порцию. При приготовлении в рыбную массу добавляют мелкорубленый пассерованный репчатый лук, сырые яйца и маргарин.





Зразы. Котлетную массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной до 1 см., на середину кладут фарш, края соединяют придавая овальнопрямоугольную форму. Используют по 1–2 шт. на порцию.

Тельное. Это зразы имеющие форму полумесяца, которые формуют с помощью марли. Используют по 1-2 шт. на порцию.



 Подгруппа № 1: приготовить полуфабрикат котлеты рыбные;

 Подгруппа №2: приготовить полуфабрикат биточки рыбные;

 Подгруппа №3: приготовить полуфабрикат тефтели рыбные.

Бракераж п/ф - рыбные котлеты.

Внешний вид – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

Цвет - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

Консистенция - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделие сочное, мягкое;

Запах - свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

Масса готового блюда – 86гр. 1порция.

Бракераж п/ф – рыбные биточки.

Внешний вид – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

Цвет - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

Консистенция - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделия сочное, мягкое;

Запах - свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

Масса готового блюда – 86гр. 1порция.

Бракераж п/ф - рыбные тефтели.

Внешний вид – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом, без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

Цвет - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

Консистенция - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделия сочное, мягкое:

Запах – свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

Масса готового блюда – 88 гр. 1порция.



Домашнее задание:

1. Описать все виды выполненных работ в дневнике по учебной практике.