

**Земля и потому еще щедр,
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. Обратит 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 веществ, витаминов и степени усвояемости белков превосходит мясо.



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, потрошенная с головой и потрошенная 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 разворачивая бумаги, в холодном помещении 24 ч до температуры в толще слоя – 2 °С, чтобы не было большой потери сока.
- **В воде.** В ванну наливают холодную воду с температурой 10–15 °С 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 1 л 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 °С.
- **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 1-го 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 лезон и как его готовят?

- Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости – *лезоне*. 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 овально-приплюснутую 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 округло-приплюснутую форму, толщиной до 2 см, диаметром до 6 см. Используют по 1-2 шт. на порцию.



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

Фрикадельки формируют в виде шариков массой 12-15 гр. Используют по 8-10 шт. на порцию. При приготовлении в рыбную массу добавляют мелкорубленный пассированный 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 овально-прямоугольную 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.