|  |  |
| --- | --- |
| Дата | **21.04.2020 г.** |
| Ф.и.о обучающегося |  |
| Учебная дисциплина | МДК.03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд |
| Профессия | 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| Раздел 4. | Приготовление блюд из рыбы |
| УРОК №8 |  |
| *C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg*Тема урока | **Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.**  **Блюда из жареной рыбы, требования к качеству. Правила сервировки.** |

**Особенности приготовления блюд из рыбной котлетной массы**

Котлетную массу приготавливают из мясистой рыбы, содержащей незначительное количество мелких межмышечных костей, – трески, сома, щуки, судака, налима, морского окуня, сайды, мойвы, серебристого хека.

Блюда из рыбной котлетной массы

жарят,

тушат,

запекают.

**1. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной масс**ы

**Котлеты или биточки рыбные.** Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют их, жарят основным способом с двух сторон до образования румяной корочки 8–10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Котлеты (1–2 шт. на порцию) гарнируют картофелем жареным или отварным, картофельным пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Изделия поливают сливочным маслом. Биточки можно полить соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком. К котлетам можно подать отдельно соус томатный или сметанный или подлить его на тарелку рядом с котлетами.

**2.Тефтели рыбные.** Тефтели приготавливают в виде шариков по 3–4 шт. на порцию, укладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом и тушат 10–15 мин. Это блюдо можно приготовить, заменяя хлеб припущенным рисом, а также в запеченном виде.

При подаче в подогретую тарелку укладывают отварной картофель или рис, картофельное пюре, рядом кладут готовые тефтели, которые поливают соусом, используемым при тушении. Гарнир поливают маслом, блюдо посыпают измельченной зеленью.

**3.Тельное из рыбы**. Это блюдо представляет собой зразы в форме полумесяца, приготовленные из рыбной котлетной массы, которую в русской кухне называли тельным. Отсюда и название блюда. Сформованное тельное смачивают в льезоне и панируют в сухарях, обжаривают во фритюре в течение 3–4 мин до образования поджаристой корочки, вынимают шумовкой и перекладывают на дуршлаг, чтобы стек жир. Тельное укладывают на сковороду, ставят в жаренный шкаф, предварительно нагретый до 250 °С, и выдерживают там 4–5 мин до появления на поверхности изделия мелких воздушных пузырьков.

Отпускают по 2 шт. на порцию с жареным картофелем, зеленым горошком, заправленным маслом или молочным соусом, или со сложным гарниром, поливают растопленным маргарином, посыпают рубленой зеленью. Отдельно в соуснике подают соус томатный. Рыбные зразы можно также приготовить в виде кирпичиков, как мясные.

**4.Фрикадельки рыбные с томатным соусом.** В рыбную котлетную массу добавляют мелкорубленый пассерованный репчатый лук, яйца, столовый маргарин, перемешивают, формуют фрикадельки массой по 15–18 г, припускают в воде или бульоне 10–15 мин.

При подаче на тарелку укладывают гарнир – отварной рис или картофель, картофельное пюре или овощи отварные с жиром, рядом – фрикадельки. Поливают соусом томатным, сметанным или сметанным с томатом.

**Требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы**

**ВНЕШНИЙ ВИД.** Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой.

**ЦВЕТ** на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые.

**ВКУС** соответствующий виду рыбы .

**Недопустимыми дефектами** являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

**Блюда из жареной рыбы, требования к качеству. Правила сервировки»**

**Способ разделки:**

1.целую

2.порционными кусками

**Способы жарки**

1.Основным способом 150-160 градусов

2.В жире (во фритюре) -170-180 градусов

3.На открытом огне.

Задание см. учебник Т.А. Качурина «Приготовление блюд из рыбы» стр.84-93, изучить материал, заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд | Гарнир | Соус |
| 1. | Рыба жареная |  |  |
| 2. | Рыба, жаренная по-ленинградски |  |  |
| 3. | Рыба жареная с лимоном (миньер) |  |  |
| 4. | Рыба, жаренная во фритюре |  |  |
| 5. | Судак с зеленым маслом |  |  |
| 6. | Рыба, жаренная в тесте (орли) |  |  |
| 7. | Рыба, жаренная на вертеле |  |  |

















