

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей
кулинарной продукции

Тема: Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы



1. Из каких технологических операций состоит приготовление блюда из рыбы

**Механическая
обработка**

**Первичная
обработка**

**Приготовление
полуфабриката**

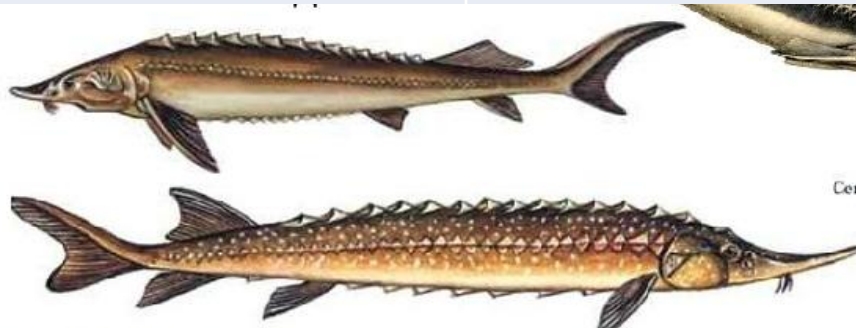
Тепловая обработка

**Доведение продукта
до готовности**

**Реализация готового
блюда**

Вспомните классификацию рыбы

мелкая (масса до 200 г), средняя (масса от 1 до 1,5 кг), крупная (масса более 1,5 кг)	
рыба с чешуёй (крупночешуйчатая, мелкочешуйчатая), рыба без чешуи, рыба с костными пластинками	
с костным скелетом, костно-хрящевым, хрящевым	
морская рыба, пресноводная, проходная, полупроходная	



Севг

В каких цехах производят обработку и приготовление блюд из рыбы

- Рыбный цех
- Горячий цех

Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде

Используют:

- Мелкую рыбу, массой до 200 г (салака, ставрида, корюшка);
- Крупную рыбу, для банкетных и выставочных блюд (целиком с головой или без нее)

Стадии обработки рыбы:

Очистка чешуи – Удаление плавников –
Удаление внутренностей и жабр - Промывание

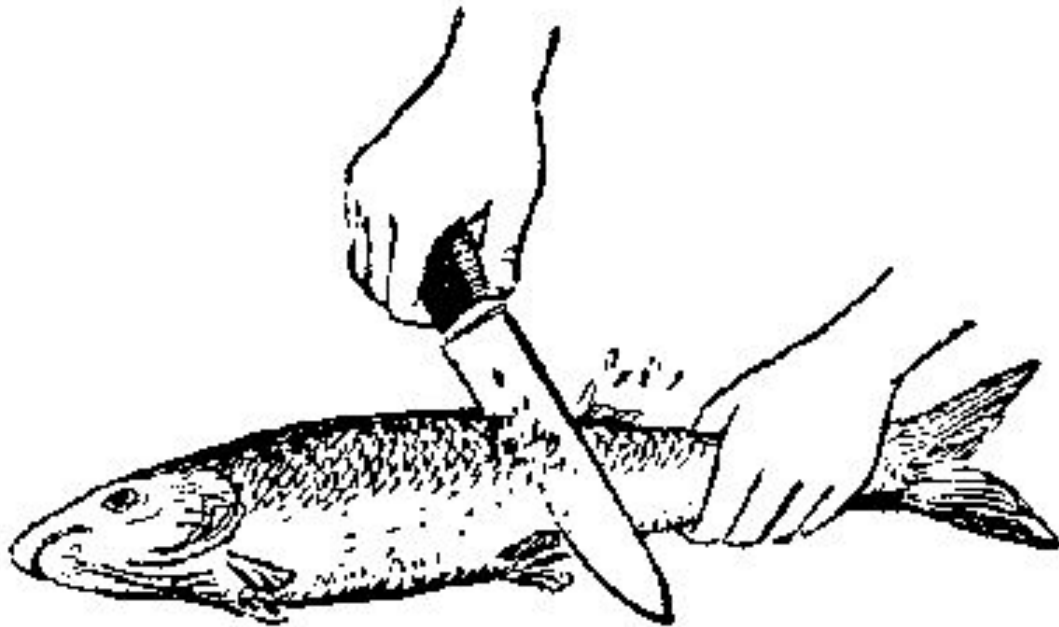
Хранят в холодильнике.

Отходы - 20 %. Если отрезают голову - количество отходов до 35%.

Очистка чешуи



Очистку чешуи начинают по направлению от хвоста к голове, вначале с боков, потом с брюшка. Очищают рыбу вручную средним поварским ножом или скребком



Разделка рыбы для фарширования (целиком)

Используют судака, щуку.

У рыбы осторожно очищают чешую, вокруг головы надрезают кожу, снимают «чулком» от головы к хвосту, подрезая плавники. У основания хвоста надламывают позвоночнику, выворачивают чулок, промывают.

Мясо отделяют от костей, готовят котлетную массу, фаршируют.

Обработанную голову (без глаз и жабр) приставляют. Все заворачивают в марлю.



Требования к качеству полуфабрикатов.

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, темной пленки.

Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение ее внутренней части, оголение реберных костей.

Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

Сроки хранения полуфабрикатов.

Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят - 48 ч;

порционные куски и рыбный фарш — 24 ч;

котлетную массу укладывают на противень слоем не более 5 см и хранят 2... 3 ч;

полуфабрикаты из котлетной массы — до 12 ч.

Технология приготовления рыбы запеченной фаршированной в целом виде

В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. В качестве фарша используют кнельную массу. Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу

Фаршированный судак



Фаршированная щука



Фаршированный карп





Шаг 1

Щуку тщательно вымыть, очистить от чешуи. С помощью ножниц вырезать жабры. Сделать с двух сторон надрез вдоль жаберных костей. Полоска кожи, соединяющая спинку с головой рыбы, должна остаться нетронутой.



Шаг 2

Отогнуть голову рыбы назад и помогая себе небольшим острым ножом,



Шаг 3

отделить кожу от мяса.



Шаг 3

Плавники вырезать изнутри ножницами. Не доходя до хвоста 2–2,5 см, отсечь очищенное от кожи мясо. Таким образом, должна получиться шкурка рыбы с головой, хвостом и плавниками. Расправить ее и отложить в сторону.



Шаг 4

Из тушки удалить внутренности, хребтовую и реберные кости. Мясо промыть и нарезать небольшими кусками, удаляя все большие косточки. С хлеба срезать корку, мякоть замочить в молоке. Поместить в чашу блендера куски рыбы, слегка отжатый хлеб и яйцо. Измельчить в пюре.



Шаг 5

Зелень вымыть и нашинковать, чеснок очистить и измельчить. Маслины откинуть на сито. Нарезать кружками. Добавить в рыбный фарш зелень, чеснок и маслины, посолить, поперчить по вкусу. Перемешать.



Шаг 6

Наполнить фаршем кондитерский мешок.
Аккуратно наполнить подготовленную кожу щуки.



Шаг 7

Разогреть духовку до 200°C. Противень смазать растительным маслом. Поместить на противень щуку брюшком вниз. Придать ей нужную форму. Смазать яйцом и запекать 1 час 15 мин.



Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

Задание на урок для самостоятельного изучения темы:

Технология приготовления щуки запеченной фаршированной в целом виде.