

# Тема занятия: «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»

**Цель урока:** научиться  
технологии приготовления  
рыбной котлетной массы и блюд  
из неё.

# Порядок выполнения работы

## Задание:

- изучить технологическую карту;
- на основании рецептуры приготовить котлетную массу из рыбы;
- из котлетной массы сформовать котлеты (или биточки), тельное;
- провести тепловую обработку, оформление и подачу блюд;
- подать блюдо для качественной оценки;
- убрать рабочее место, сдать дежурному;
- по представленному макету дать характеристику изделию данные внести в таблицу;
- выполнить калькуляцию блюда на заданное количество порций

# Разделка рыбы на филе

## Пластование рыбы с головы



# Пластование рыбы со стороны хвостового плавника



# Срезание рёберных костей с филе



# Срезание реберных костей с филе



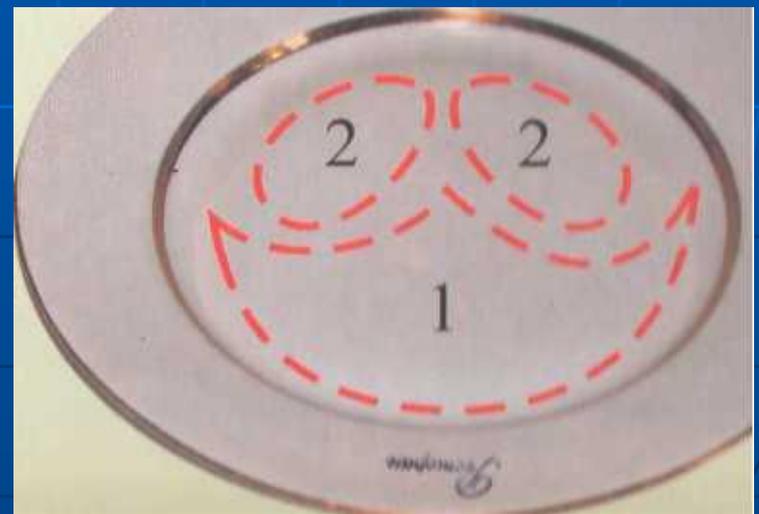
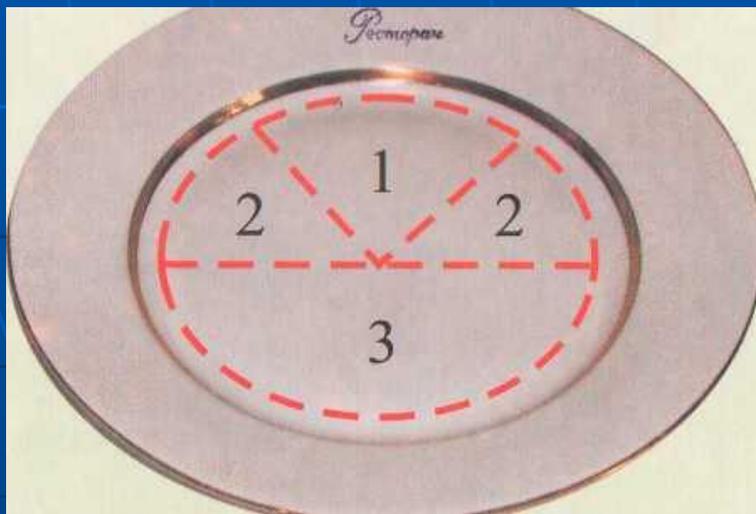
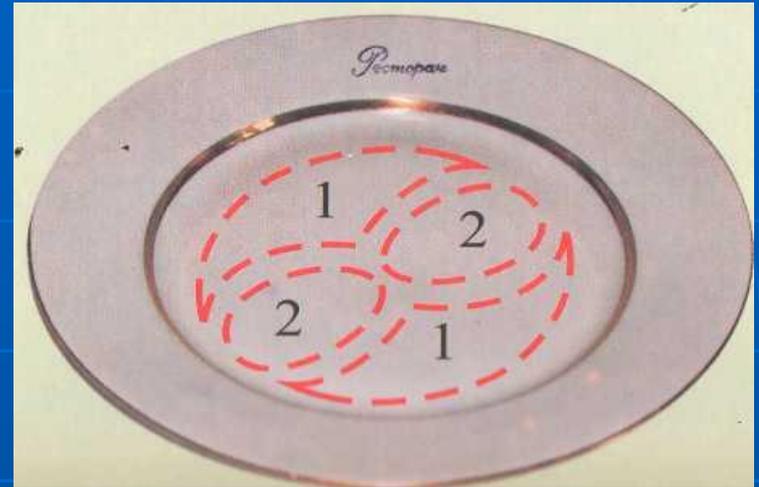
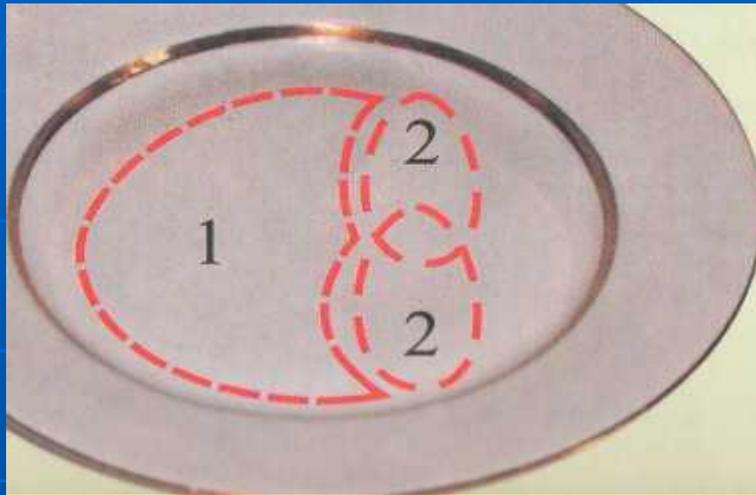
# Формовка котлет



# Формовка биточков



# Варианты оформления вторых блюд



# Формование тельного



# Завёртывание фарша



# Формование тельного



# Отпуск тельного

