

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



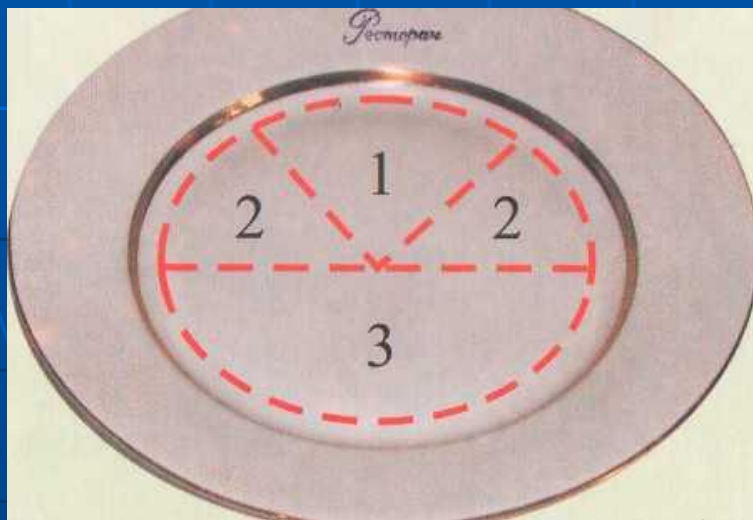
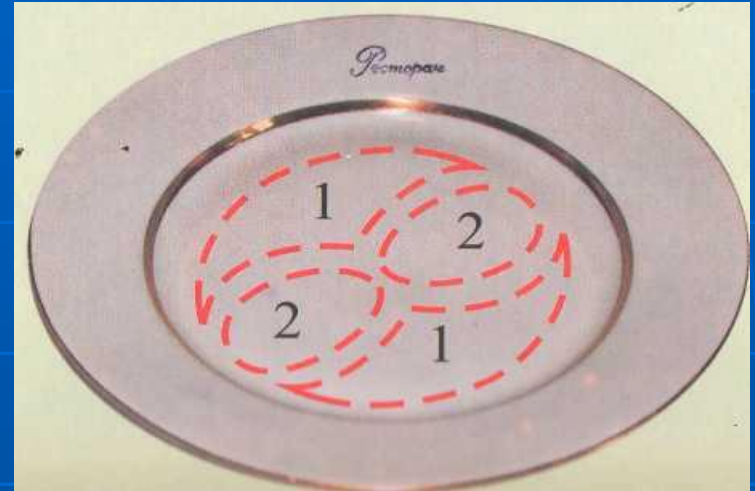
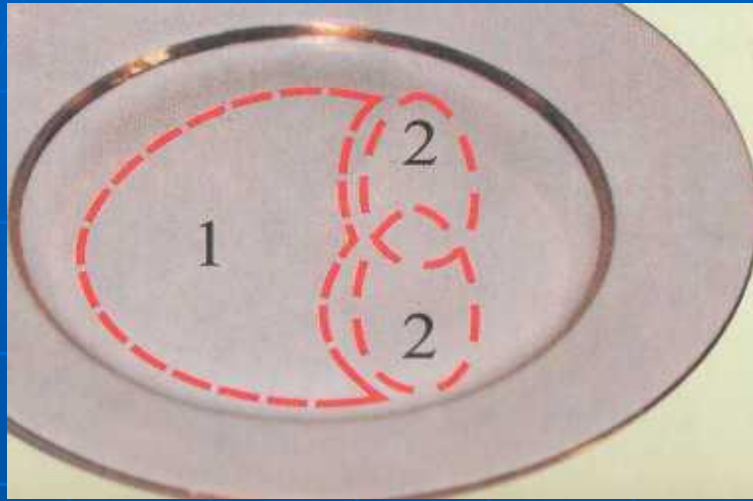
Формовка котлет



Формовка биточков



Варианты оформления вторых блюд



Формование тельного



Завёртывание фарша



Формование тельного



Отпуск тельного

