



Полуфабрикаты из рыбы натуральные

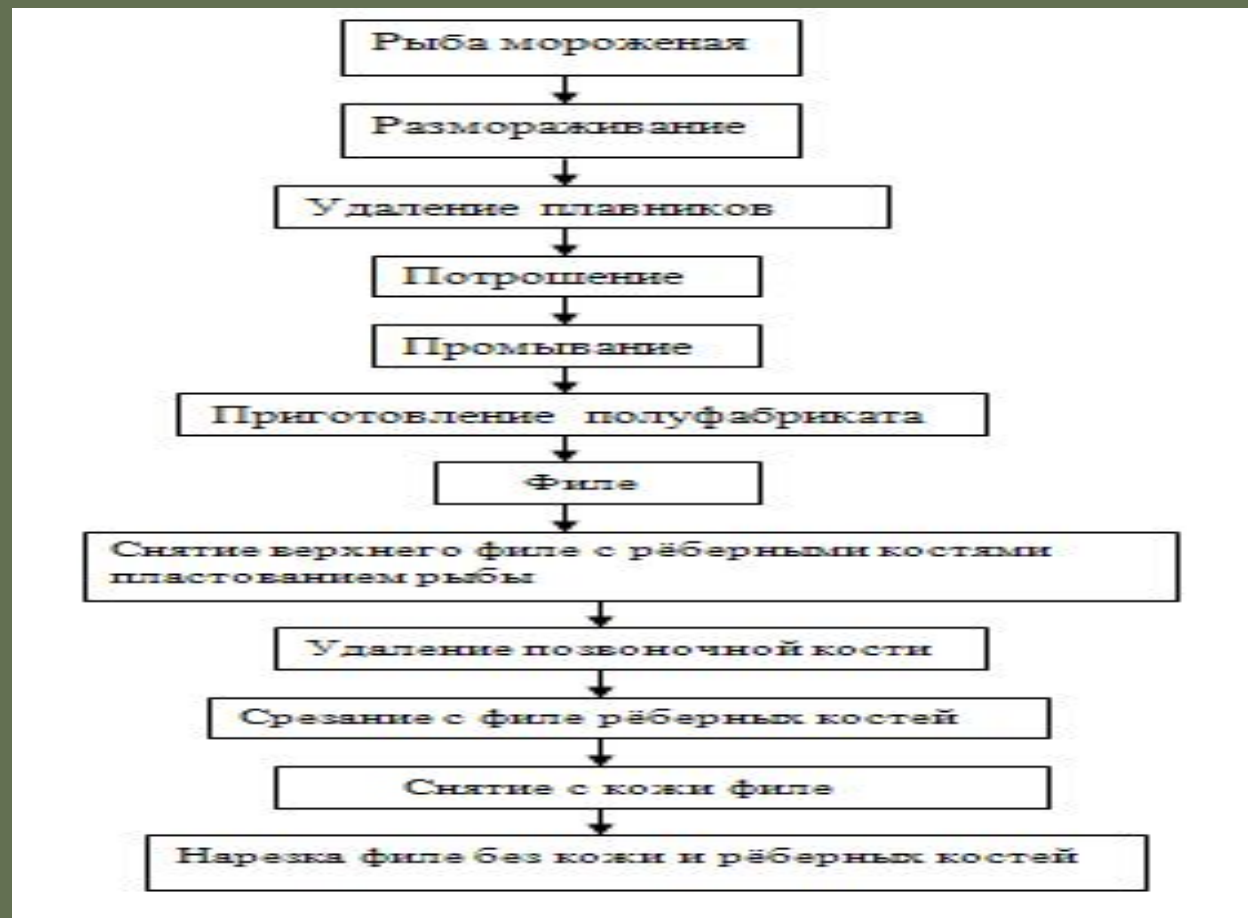
Подготовила студентка группы ТП-19 Морщанина Виктория

Полуфабрикаты натуральные

- Рыбное филе
- Формовой рыбный полуфабрикат
- Рыба спецразделки
- Стейки

Филе рыбное

- Рыбное филе – очищенная от костей и выпотрошенная рыба, без головы, разрезанная вдоль



Fish Dinner

Полуфабрикат Филе
рыбное чистое

Состав : филе трески

Дата изготовления: 19.03.2021
г.

Срок и условия хранения: в
вакуумной упаковке не
более 48 часов при
температуре не выше 6
градусов

При температуре -6
градусов хранить в
морозильной камере в
течение 2 недель



Формовой рыбный полуфабрикат

- Формовой рыбный полуфабрикат – определенной формы продукт из рыбного филе или фарша, приправленный специями
- Примеры рыбных формовых полуфабрикатов - рыбные палочки, биточки, филе рыбное в панировке



Филе рыбное в панировке

- Технология приготовления. Чистое филе рыбы промыть, затем придать форму, нарезав его кусками прямоугольной формы . Обмакнуть в льезон (смесь яиц и молока), запанировать красной панировкой
- Условия и сроки хранения: полуфабрикаты выкладывают в один ряд в лотки и хранят в холодильном шкафу не более 24ч при температуре не выше 6 градусов



Fish Dinner

Полуфабрикат филе рыбное в панировке

Состав: филе трески, яйцо, молоко, красная панировка(молотые сухари), соль

Дата

изготовления: 19.04.2021г

Условия и сроки хранения: 24ч при температуре не выше 6 градусов

Рыба спецразделки

- Рыба спецразделки – рыба без головы, очищенная от чешуи, плавников и выпотрошенная



Fish Dinner

Полуфабрикат тушка судака
целиком потрошенная
(обезглавленная)

Состав : судак потрошенный

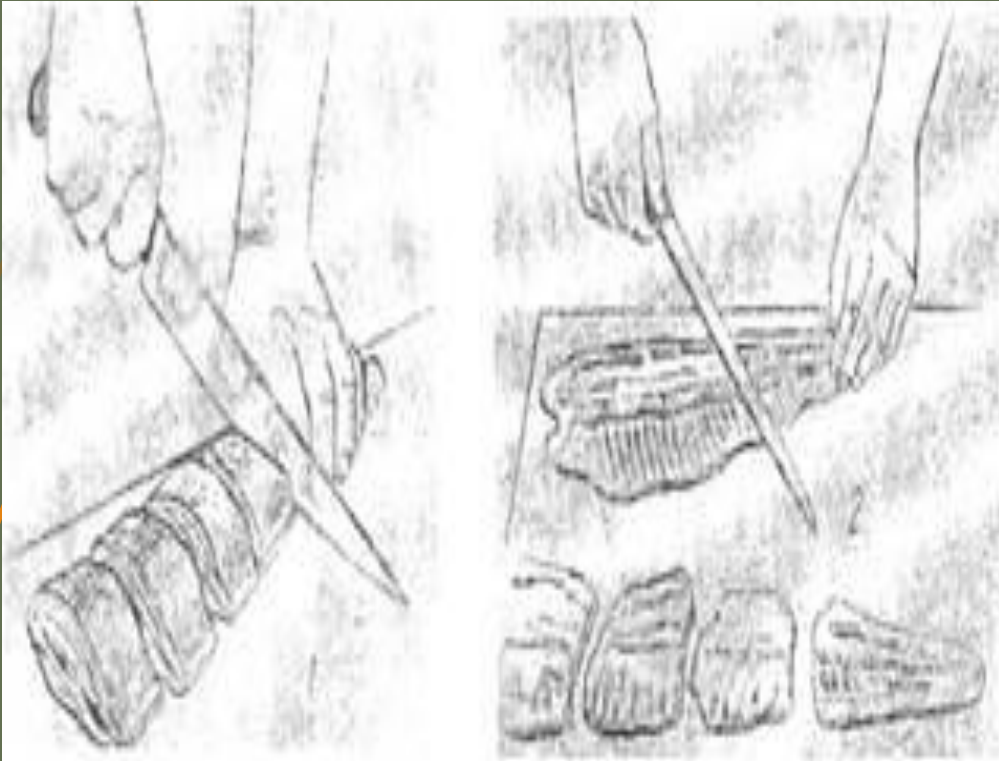
Дата изготовления: 19.04.2021г

Условия и сроки хранения: при
температуре не выше 6
градусов не более 24ч



Стейки

- Стейки – куски рыбного филе или крупной очищенной рыбы шириной около 3 см, нарезанную поперек



Fish Dinner

Стейк из семги

Состав: семга
потрошенная
разделанная, сок лимона,
прованские травы, соль,
перец

Дата изготовления:

19.04.2021г

Условия и сроки хранения :
не более 10 суток при
температуре 0-2 градуса





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

**НАДЕЮСЬ, ВАМ ВСЕ
БЫЛО ПОНЯТНО!**

risovach.ru