

Виды рыб часто использованные в питании

- Окуневые
- Лососевые
- Осетровые
- Тресковые
- Карповые
- Сельдевые
- камбаловые

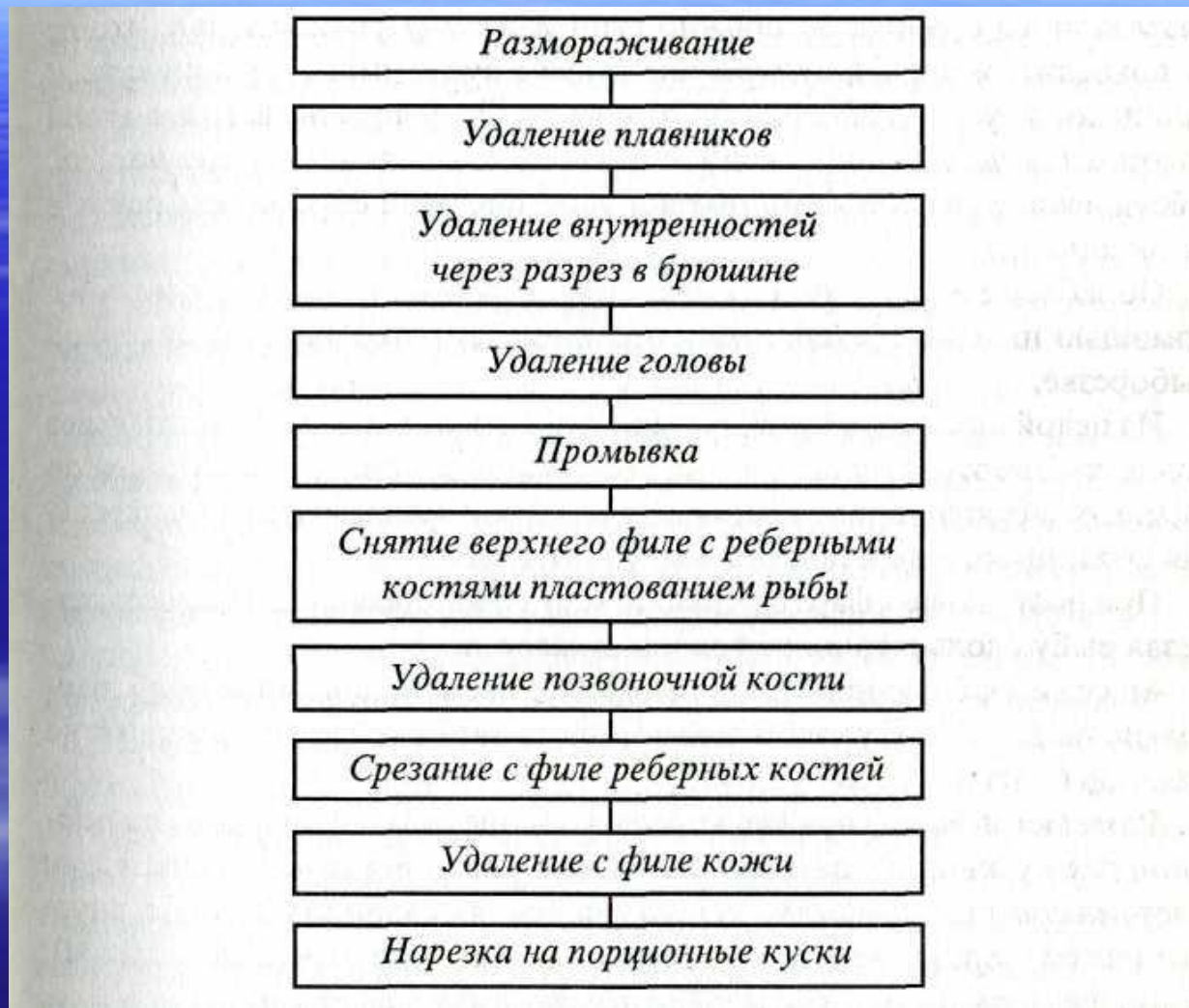
Механическая кулинарная обработка рыбы

Обработка рыбы



Механическая кулинарная обработка состоит из следующих операций: размораживания, вымачивания, разделки, приготовления полуфабрикатов. Под разделкой подразумевается удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, а иногда костей и кожи.

Разделка рыбы на филе без КОЖИ И КОСТЕЙ



Обработка осетровой рыбы

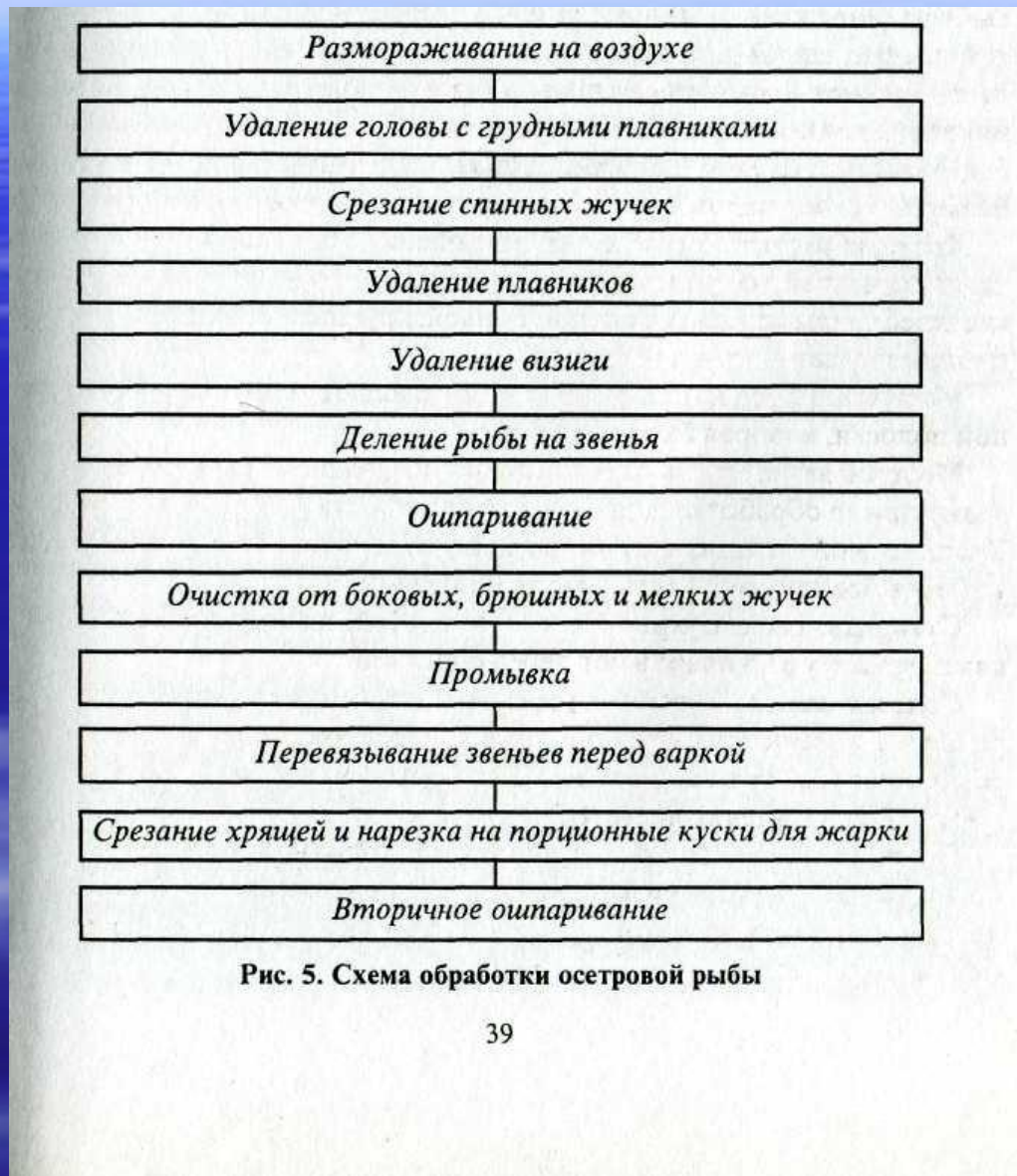
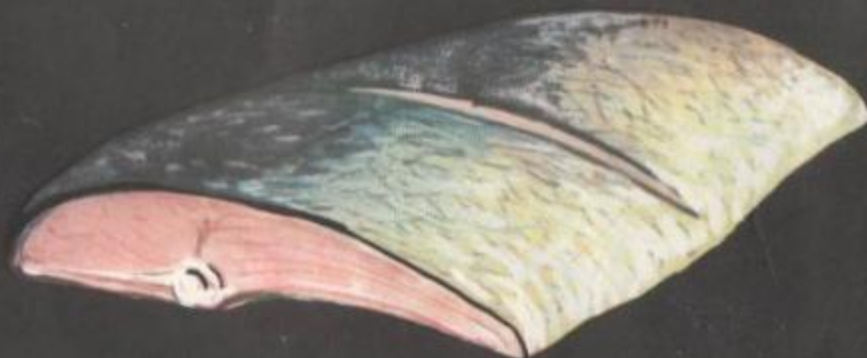


Рис. 5. Схема обработки осетровой рыбы

Приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы:



Рыбные полуфабрикаты



Для варки



Для припускания



Для жарения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

- Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку.



БЛЮДА ИЗ РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

10



Котлеты рыбные с гарниром



Биточки рыбные



Тефтели рыбные



Тельное из рыбы



Рулет рыбный