МАОУ «Технический лицей»

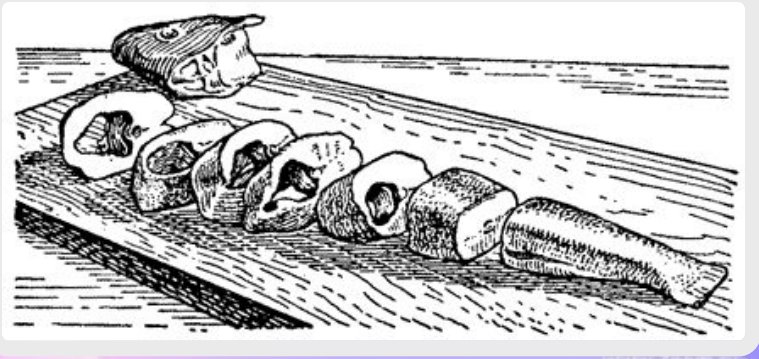
Разделка рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы.

МАОУ «Технический лицей»
Предмет «Основы кулинарии»
10 класс.
Сыктывкар 2020 г.

www.7oom.ru

Разделка рыбы.

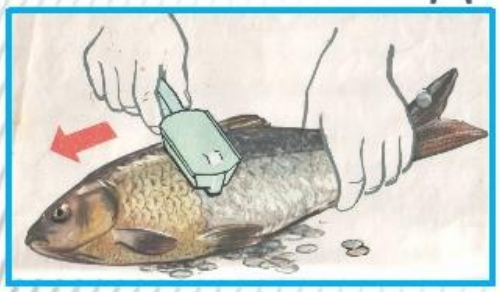
- Разделка рыбы на порционные куски круглой формы с кожей и костями – *кругляши*.
- На кругляши принято разделывать рыбу массой до 1,5 кг. Тушку нарезают на поперечные куски шириной 3-4 см под углом 90 ̊к позвоночнику



Кругляши.

Разделка рыбы

1)



2)

3)

4)

5)

6)

www.7oom.ru

- На коже рыбы делают 2-3 надреза, чтобы во время тепловой обработки кругляш не деформировался.

www.7oom.ru

Разделка на филе (пластование).

- Разделку на филе осуществляют у рыб массой более 1,5 кг.
- Филе может быть с рёберными костями, с позвоночной костью, без рёберных костей и без позвоночной кости, с кожей и без кожи.

www.7oom.ru

Получение чистого филе

- Филе с кожей и чистое филе используют для припускания, заливного, рыбы под маринадом, для приготовления котлетной и кнельной масс.

www.7oom.ru

Льезон.

- Льезон это- смесь из яиц и молока или воды с добавлением соли и перца. В нём смачивают изделия для лучшего удержания панировки.
- Красная сухарная панировка –это молотые сухари пшеничного хлеба с коркой или из одних корок.
- Белая сухарная панировка – протёртый через мясорубку мякиш белого хлеба без корок.

www.7oom.ru

www.7oom.ru

Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной масс

- Для приготовления котлетной и кнельной масс рыбу сначала разделывают на филе с кожей или чистое филе. Подготовленную мякоть

www.7oom.ru

Котлетный фарш.

- В котлетный фарш добавляют пшеничный хлеб, замоченный в воде или молоке без корок, соль, перец. После внесения всех компонентов массу ещё раз пропускают через мясорубку.
- На 1 кг рыбного филе- 250-300г хлеба, 300-350г воды, 20г соли, 1г перца.

www.7oom.ru

Изделия из котлетного фарша.

- Котлеты и биточки- панируют в сухарях, отличаются по форме: котлеты овально-приплюснутые, биточки округло-приплюснутые.

www.7oom.ru

- Тефтели- шарики, панированные в муке. В массу для тефтелей добавляют пассерованный лук, хлеба меньше, чем в котлетной массе.

- Фрикадельки- в них добавляют сырое яйцо, репчатый лук и разделывают на шарики весом по 15-18г.

www.7oom.ru

- Тельное- (зразы) формуют в форме полумесяца, готовят с начинкой: пассерованный лук, яйца, отварные грибы, зелень петрушки, соль, перец.

www.7oom.ru

- Рулет- может иметь ту же начинку, что и тельное. Его делают из рыбной массы толщиной 2 см, раскладывают в форме прямоугольника длиной 20см , толщиной 2 см. Поверхность посыпают сухарями.

www.7oom.ru

Кнельная масса.

- Кнельная масса более нежная, чем котлетная. Её используют для приготовления кнелей, суфле, для фаршированной рыбы.
- Кнельную массу пропускают через мясорубку с более мелкой решеткой, после добавления размоченного хлеба пропускают ещё два раза. Затем массу протирают через сито с добавлением сырых яичных белков и взбивают. Во время взбивания тонкой струйкой вливают сливки. В конце добавляют соль. *Масса готова, если её кусочек, опущенный в воду, держится на поверхности.*

www.7oom.ru

- На 1 кг рыбного филе- 100г хлеба, 500мл сливок, 3 белка яиц, 15 г соли.

Вопросы для повторения.

- Какие технологические операции осуществляются при механической кулинарной обработке рыбы?
- Какие способы размораживания применяют при разморозке мороженой рыбы?
- Как происходит потрошение мелкой, средней и крупной рыбы?
- Как разделывают рыбу на кругляши и чистое филе?

www.7oom.ru

- Какова технология приготовления рыбной котлетной массы?
- Из чего получают рыбный фарш для котлет и суфле?
- В чём отличие рецептур приготовления котлет и тефтелей из рыбной котлетной массы?
- Как использовать рыбные пищевые отходы? Что относится к рыбным пищевым отходам?
- Какие виды морепродуктов используют в общественном питании?

www.7oom.ru