



МОУ «СОШ №172» п.  
Архара Амурской области

# Холодные блюда из рыбы

Технология  
6 класс

Учитель  
РЯБИНИНА  
Оксана Альбертовна



# Блюда из рыбы



- К холодным блюдам из рыбы относятся рыбные гастрономические товары, рыба под майонезом и под маринадом, сельдь с гарниром и рубленая, рыба фаршированная и заливная и др.

# Рыбные гастрономические товары

- Маринованная рыба
- Рыба холодного и горячего копчения
- Икра
- Рыбные консервы



**! Рыбные гастрономические продукты  
нарезают тонкими ломтиками.**

**При подаче украшают дольками лимона и зеленью.**



# Ассорти рыбное

- Блюдо, состоящее из нескольких видов гастрономических рыбных продуктов, украшенных зеленью, дольками лимонов, розочками из сливочного масла.
- В ассорти могут входить различные виды солёной и копчёной рыбы, шпроты, икра.



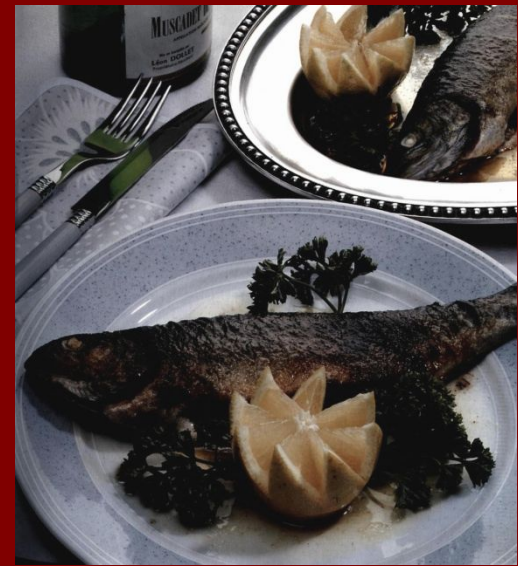
# Сельдь с гарниром



- Филе сельди без косточек нарезают поперёк на кусочки и укладывают сбоку на тарелку. Рядом укладывают гарнир.
- Для гарнира используют варёные овощи, укладывая их горкой, каждый вид отдельно.
- Овощи подбирают по цвету.
- Украшают блюдо листьями салата, веточками петрушки, кольцами репчатого лука, кружочками варёного яйца

# Рыба жареная под маринадом

- Блюдо готовят как из филе без кожи и костей, так и из филе с кожей и костями.
- Порционные куски панируют и жарят на растительном масле.
- Готовую рыбу заливают горячим маринадом и охлаждают.
- Подают холодной.





# Рыба заливная



- Куски рыбного филе отваривают со специями, охлаждают и раскладывают в лотки.
- На каждом куске рыбы укладывают украшения из лимона, зелени, варёных овощей.
- Всё заливают желе.
- Желе готовят на основе рыбного бульона с предварительно замоченным желатином



# Рыба под майонезом



- Филе рыбы режут кусочками.
- В качестве гарнира используют варёные овощи, заправленные майонезом.





# Правила безопасной работы



- С колющими и режущими инструментами

- С горячими жидкостями



- С электронагревательными приборами

