

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё

Сырье для приготовления рыбной котлетной массы



300-350 г



1000 г



250-300 г



1 г



20 г

Схема приготовления рыбной котлетной массы

Чистое филе нарезают мелкими кусочками

Пропускают через мясорубку

Хлеб замачивают в молоке

Соединение рыбного фарша с набухшим хлебом

Пропускают через мясорубку еще раз

Добавляют соль, перец

Перемешивают

Выбивают

Формуют полуфабрикаты

Состав котлетной массы

- ✓ Котлетная масса является скоропортящимся изделием. Поэтому для ее приготовления рыбу и жидкости используют охлажденными.
- ✓ После приготовления массу сразу разделявают на полуфабрикаты (предварительно охладив).

Состав котлетной массы

(на 1 кг рыбного филе):

280— 300 г пшеничного

хлеба, 385—400 г воды

или молока, 20 г соли,

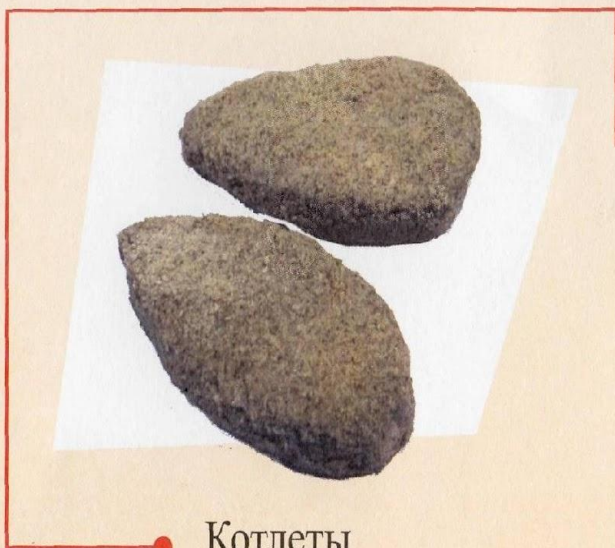
1 г перца.



Приготовление рыбной котлетной массы.

- Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную.

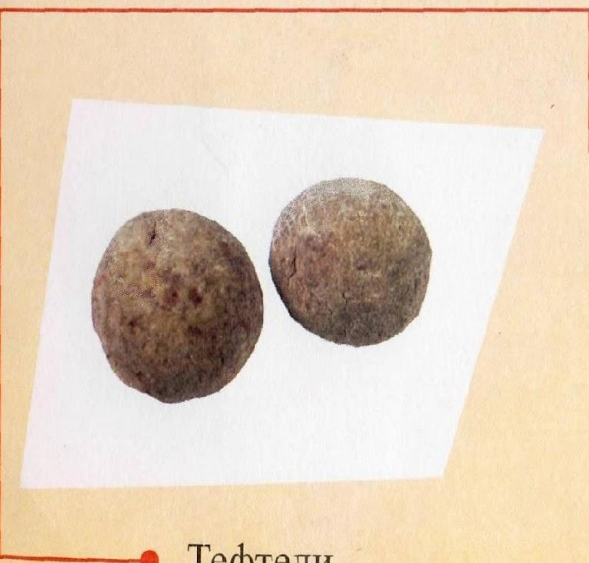




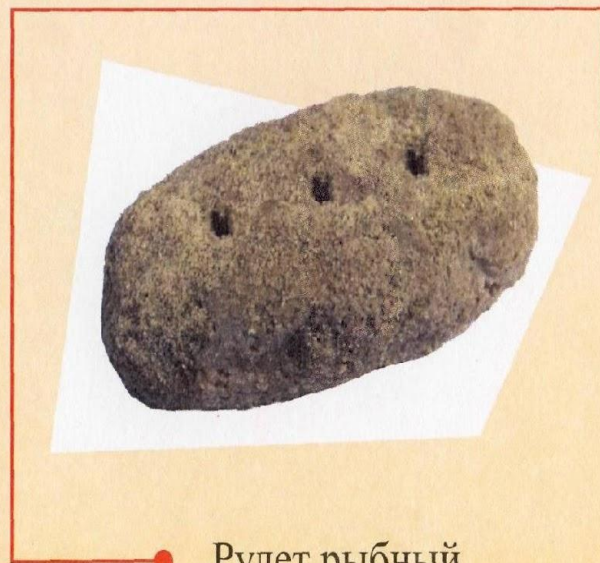
● Котлеты



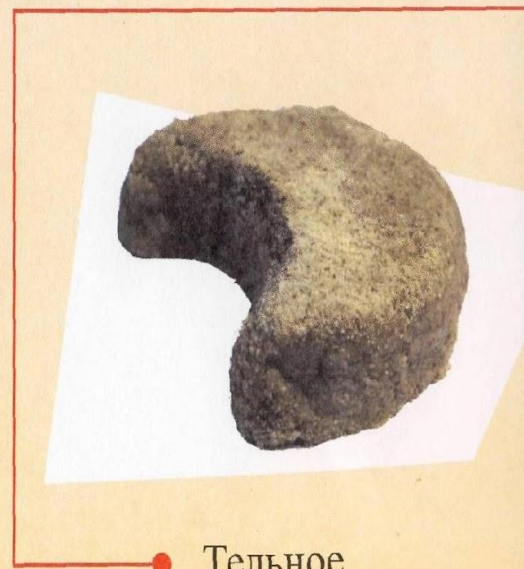
● Биточки



● Тефтели



● Рулет рыбный



● Тельное

Полуфабрикаты из рыбной котлетной

массы

Наименование полуфабриката	Форма полуфабриката	Размер полуфабриката	Вид панировки
Котлеты	Овально-приплюснутая с заостренным концом	Толщина – 2 см	Белая
Биточки	Округло-приплюснутая	Диаметр – 6 см Толщина - 2 см	Красная или белая
Тефтели	В виде шариков	Диаметр 3- см	Мучная
Рулет	В виде батона	Толщина - 3,5 см	В льезоне и красной
Зразы	Овально-прямоугольная	Толщина – 2 см	Красная или белая
Тельное	В виде полумесяца	Толщина – 2 см	В льезоне и красной
Фрикадельки	В виде маленьких шариков	Диаметр –1,5 см	-

Котлеты



- **Форма-овально-приплюснутая**
- **Длина 11см,ширина 5см,толщина 1см**
- **Панировка –белые сухари**
- **1-2шт**
- **Масса 86 гр**

Тефтели



- **Форма-шариков**
- **Диаметр-3см**
- **Панировка – мука**
- **3-4шт**
- **Масса 88 гр**
- **Тушение,запекание**
- **В массу добавляют мелкорубленый пассерованный лук**

Тельное из рыбы

- Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают.
- Разделяют тельное при помощи смоченной салфетки.
- Рыбной котле толщиной 1 см фарш, складыва форму полум



К,
Г

Тельное: форма полумесяца. На середину кладут фарш, соединяют края с помощью салфетки.
Панируют в льезоне, затем в белой панировке.
Вес: 145 г.



Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Тефтели. В котлетную массу добавляют мелко рубленый пассерованный репчатый лук. Хлеба в массу кладут меньше, чем для приготовления котлет. Формуют в виде шариков диаметром 3 см

по 3—4 шт. на порцию.

Панируют в муке.

Хлеб можно заменить

отваренным до

полуготовности

рисом.



Тефтели



- **Форма-шариков**
- **Диаметр-3см**
- **Панировка – мука**
- **3-4шт**
- **Масса 88 гр**
- **Тушение, запекание**
- **В массу добавляют мелкорубленый пассерованный лук**

Биточки



Параметры изделия

Округло-приплюснутая форма.

Диаметр – 5-6 см.

Толщина – 1,5-2 см.

Масса полуфабриката – 86 г.

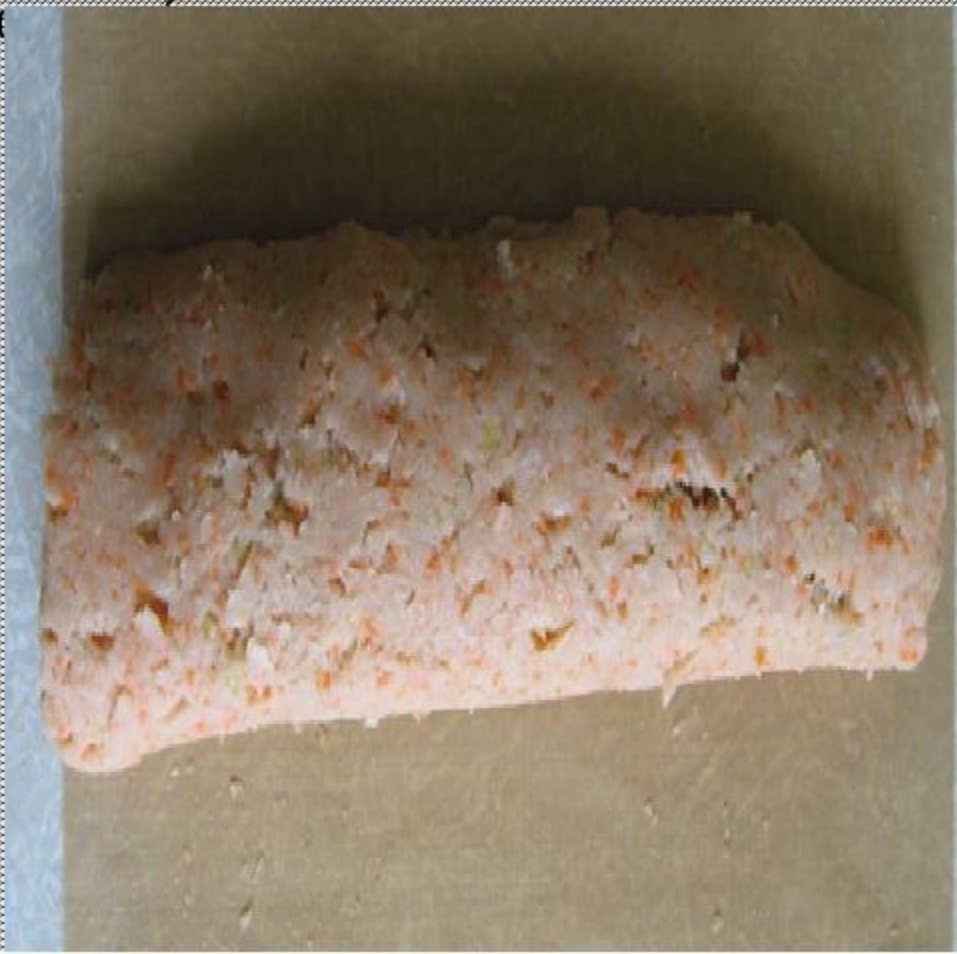


Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Рулет. Котлетную массу слоем в 1,5 см укладывают в виде прямоугольника на смоченную ткань. На середину прямоугольника по всей длине укладывают фарш. Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, придают форму рулета.

Сшиваем швом вниз на противень, смазанный предварительно жиром и посыпая сухарями.

Перед запеканием рулет брызгивают растопленным маслом, чтобы во время тепловой обработки



рулет



- в виде батона
- верх смазывается яйцом, посыпается сухарями или ...
- для запекания

↓
Ф
О
Р
М
О
В
А
Н
И
Е

→ ТЕФТЕЛИ



→ РУЛЕТ





Сроки хранения

Рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее хранят при температуре от 2...6°C не более 12 часов.





**Т
е
м
а**

«Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов
1.	<i>Сколько жидкости берут на 1 кг рыбного филе?</i>	А) 200-250 г Б) 300-350 г С) 400-450 г
2.	<i>Форма биточка?</i>	А) округлая Б) округло-приплюснутая В) круглая
3.	<i>Какой полуфабрикат панируют в муке?</i>	А) тефтели Б) биточки В) котлеты
4.	<i>Форма тельного?</i>	А) полумесяц Б) батон В) овально-прямоугольная
5.	<i>Какой полуфабрикат фашируют?</i>	А) котлета Б) тефтели В) рулет