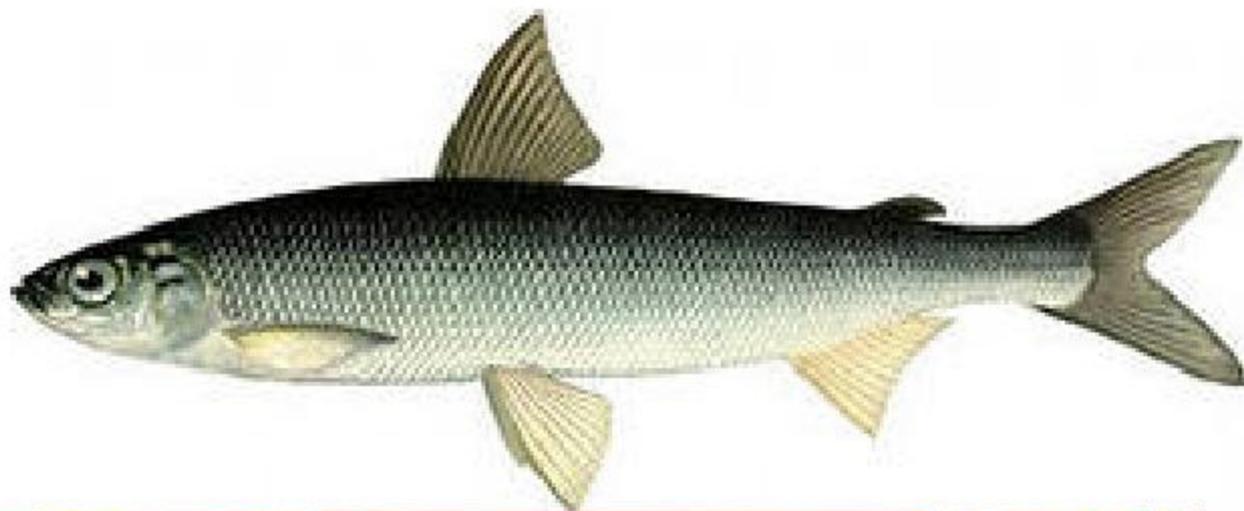


Рыбные полуфабрикаты



Приготовление полуфабрикатов



Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки используют:

- тушки в целом виде
- звенья
- порционные куски
кругляши
- порционные куски с
кожей с костями
- порционные куски с
кожей без костей



Для варки рыбы целиком



- Каталог
- Методические материалы
- Сервисы
- О проекте
- Новости
- Программа просмотра ресурсов
- Поставщики ресурсов
- Разработчикам
- Рекламодателям
- Контакты

Приготовление котлетной и

Модуль предназначен для по...
Тип: Информационный, версия: 1.1.0.1

Приготовление кнельной ма

Модуль предназначен для ко...
рыбы, п/ф из нее. Режимы х...
Тип: Контрольный, версия: 1.1.0.1

Приготовление полуфабрик

Данный модуль предназначен...
варки, жарки и тушения".
Тип: Контрольный, версия: 1.1.0.1

Приготовление полуфабрик

Модуль предназначен для за...
припускания, жарки".
Тип: Практический, версия: 1.0.1.1

Приготовление полуфабрик

Модуль предназначен для за...
припускания, жарки".
Тип: Практический, версия: 1.0.1.1

Технологический процесс п

работа 1
Данный модуль предназначен для контроля знания по теме "Технологический процесс приготовления рулетной массы с хлебом и полуфабрикаты из нее"
Тип: Контрольный, версия: 1.1.0.1 от 22.06.2009

Полуфабрикаты из котлетной массы. Практическая работа 2

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания

Способы подготовки полуфабрикатов из рыбы для варки

СПОСОБ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ	ПОДГОТОВКА
Целая с головой	Целиком
Целая без головы	Целиком
Порционные куски "Кругляши"	Нарезается под углом 90°
Филе с кожей и реберными костями	Нарезается под углом 90°
Звено осетровой рыбы с кожей и хрящами	Целиком



Помощь Поиск Громкость Модули О модуле

Скачано 128 раз

 **Dr.Web Антивирус**
Доступна новая версия. Переход на новую версию бесплатный.

Подробнее... Отложить

чтобы при тепловой
 Для блюда при
 стерлядь, форель, к
 осетровых пород н
 рыб, кроме леща,
 порционных кусков
 нарезают наискось,
 Для блюда жар
 (навага, карась, л
 кожей и костями, с
 рыб. Из рыбы, ра

OMS

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания

Способы подготовки полуфабрикатов из рыбы для припускания

СПОСОБ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ	ПОДГОТОВКА
Целая с головой	Целиком
Целая без головы	Нарезается под углом 30°
Порционные куски "Кругляши"	Нарезается под углом 90°
Филе с кожей и реберными костями	Целиком
Звено осетровой рыбы без кожи и хрящей	Нарезается под углом 30°





Помощь Поиск Громкость Модули О модуле

направляют для жарки во

рыбы для варки

ПОДГОТОВКА

- Целиком
- Целиком
- нарезается под углом 90°
- нарезается под углом 90°
- Целиком



порционными кусками) чаще
 порционные куски рыбы,
 (скелетом)), кладут на стол
 вместе с костями, оставляя
 небольшое отверстие, которое
 можно заполнить фаршем. Это
 может быть добавлен
 фаршированные порционные

вленную рыбу фаршируют
 рыбной массой. Спинное

тепловой обработке сохранится вид целой рыбы.
 Для блюда щука фаршированная кожу, сняв
 промывают и наполняют котлетной или кнельн



Dr.Web Антивирус
 Доступна новая версия. Переход на новую версию бесплатный.

Рыбные полуфабрикаты

Для варки



Для припускания и жарки



Ассортимент полуфабрикатов из осетровой рыбы



Звенья

- Варка
- Припускание
- Запекание



Порционные куски

- Жарка основным способом
- Во фритюре(двойная панировка, в сухарях)



В целом виде

- Варка
- Запекание

Нарезка рыбы



Для варки



Для припускания



Для жарения

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом используют:



- тушки в целом виде
- порционные куски (кругляши)
- порционные куски с кожей и костями нарезают под углом 30градусов.
- порционные куски с кожей без костей
- без кожи и костей(чистое филе)

Приготовление блюда «Рыба жареная»



Нарезание порционного куска



Панирование в муке



Обжаривание на сковороде



Доведение до готовности



Подача и оформление блюда

РЫБА, ЖАРЕНАЯ В КЛЯРЕ



- Чистое филе нарезают на брусочки, кладут в посуду, солят, перчат, добавляют сок лимона, репчатый лук и зелень петрушки. Маринуют в холодильнике 30 минут.



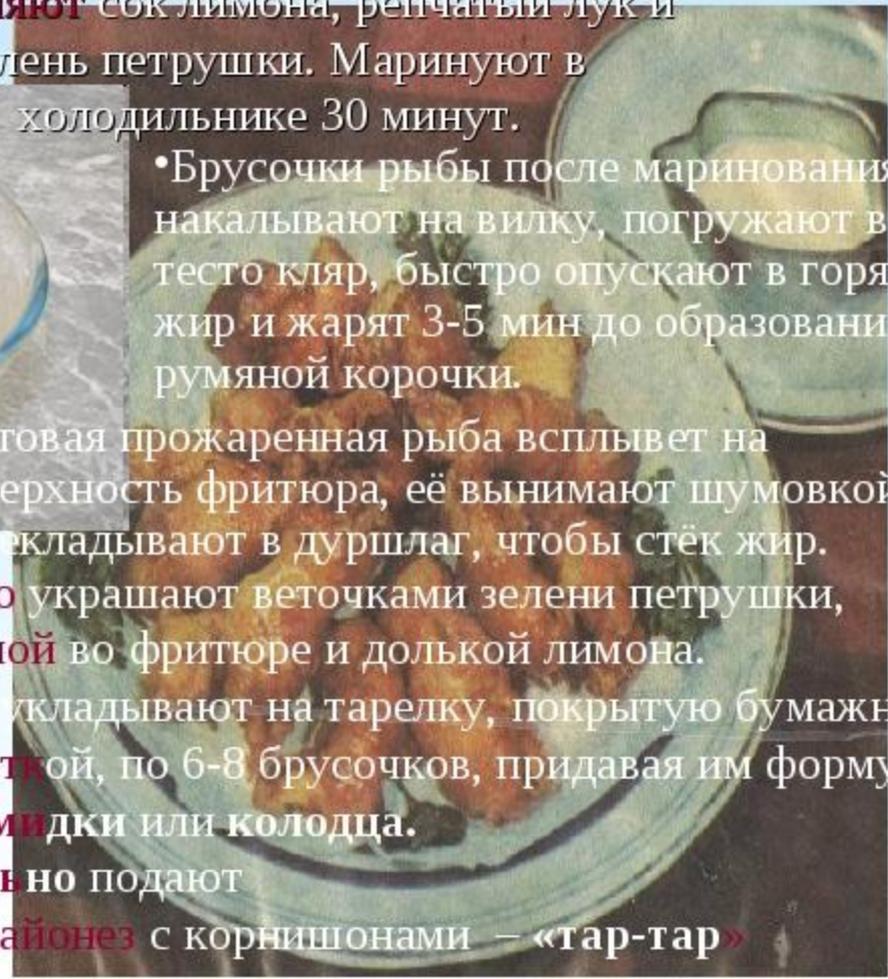
- Брусочки рыбы после маринования накалывают на вилку, погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир и жарят 3-5 мин до образования румяной корочки.

- Готовая прожаренная рыба всплывет на поверхность фритюра, её вынимают шумовкой и перекладывают в дуршлаг, чтобы стёк жир.

Блюдо украшают веточками зелени петрушки, жареной во фритюре и долькой лимона.

Рыбу укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, по 6-8 брусочков, придавая им форму пирамидки или колодца.

Отдельно подают соус майонез с корншонами – «тар-тар»



Полуфабрикаты для жарки.

Для жарки можно использовать мелкую рыбу (корюшку, карася, мелкую навагу) в целом виде, рыбу, обработанную и нарезанную на порционные куски с кожей и костями или с кожей, но без костей, а также куски без костей и кожи, нарезанные из обработанных звеньев осетровых рыб.



Панировка для рыбы жареной ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ



Полуфабрикат для жарки во фритюре





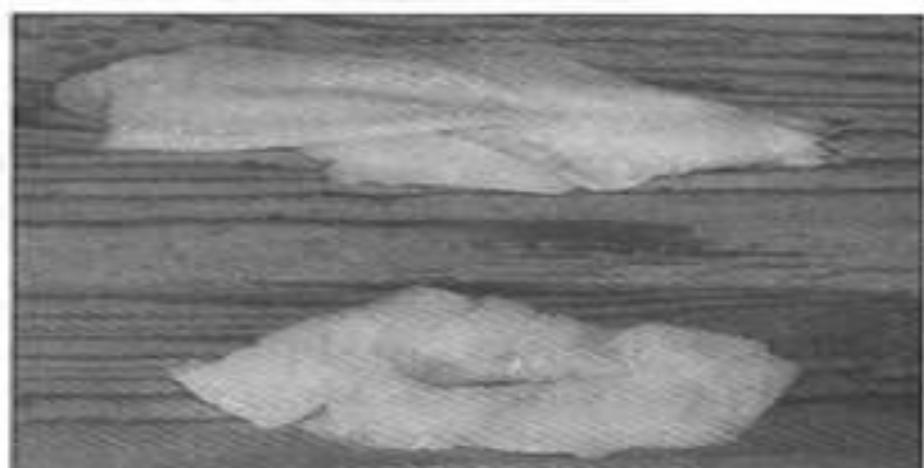
1



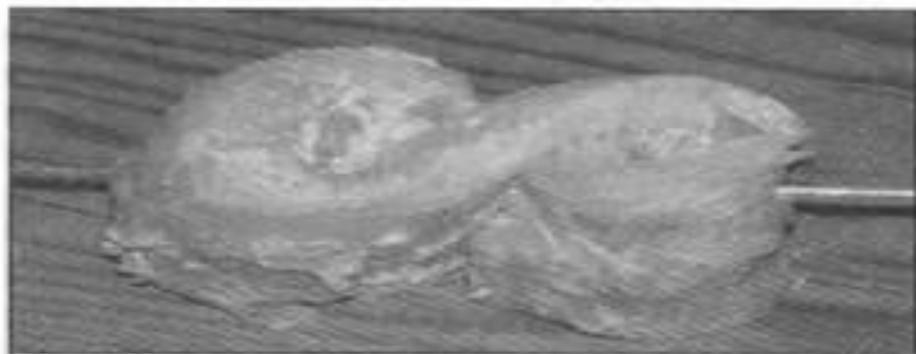
2



3



4



Полуфабрикат для рыбы жареной в тесте

