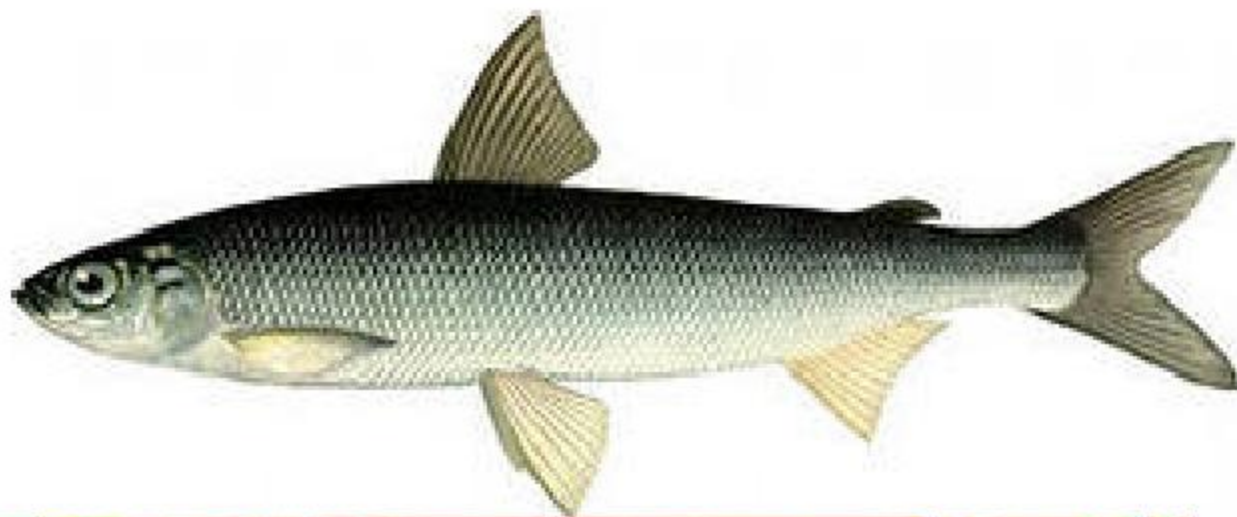


Рыбные полуфабрикаты



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, лещ)
кожей и костями, с
рыб. Из рыбы, ра

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
маленькое отверстие заполняют
фаршем. Это может быть добавлен
фаршированные порционные

вленную рыбу фаршируют
фаршевой массой. Спинное

тепловой обработке сохранится вид целой рыбы.

Для блюда щука фаршированная кожу, сняв
промывают и наполняют котлетной или кнельной



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

Подробнее... Отложить

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.



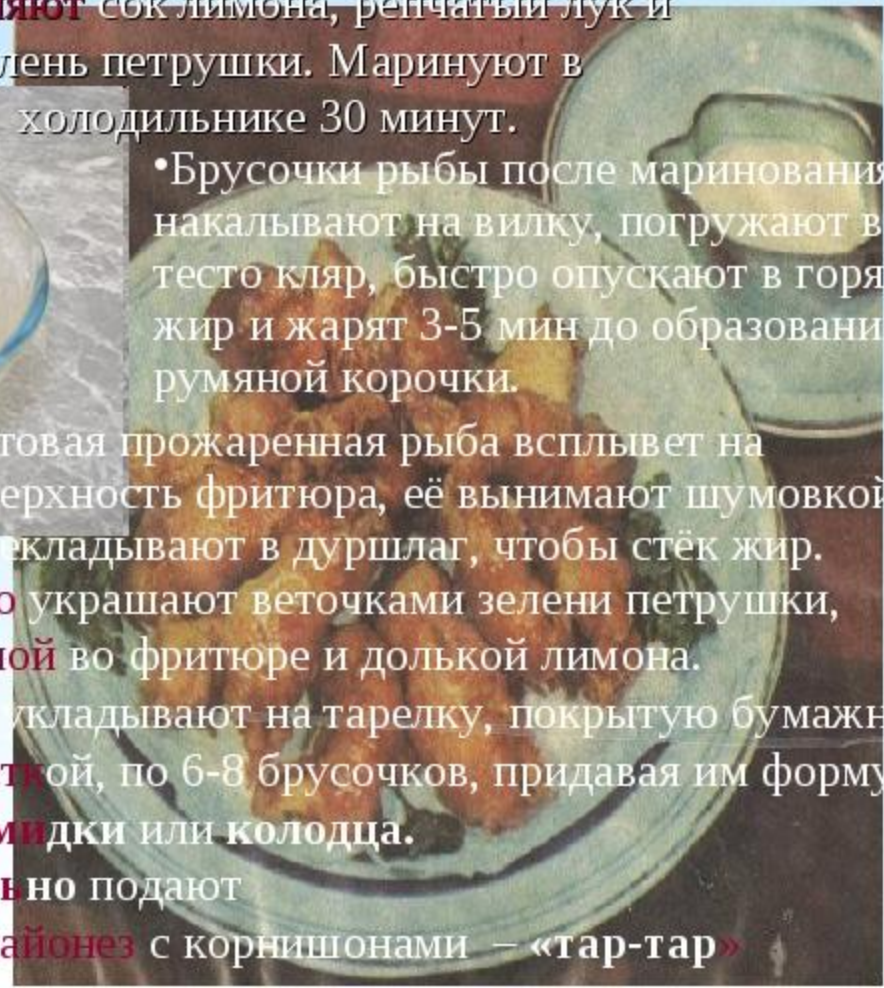
- Готовая прожаренная рыба всплывет на поверхность фритюра, её вынимают шумовкой и перекладывают в дуршлаг, чтобы стёк жир.

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 корнитоном – «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





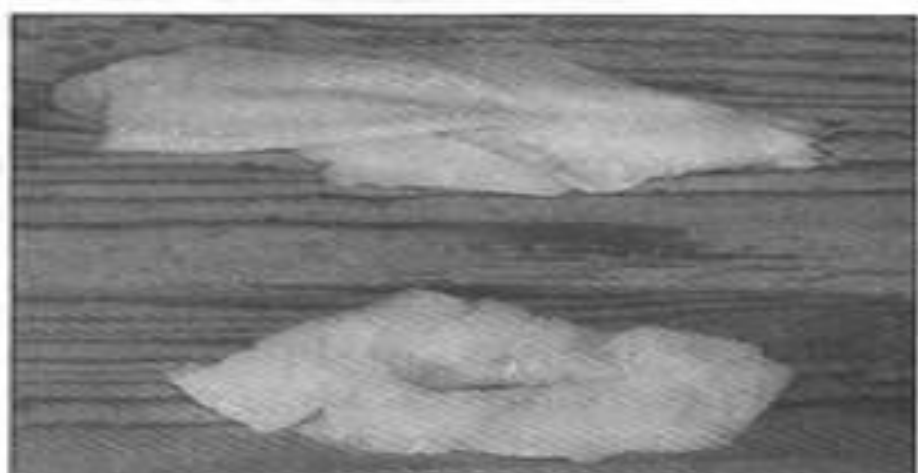
1



2



3



4



Полуфабрикат для рыбы жареной в тесте

