

**Тема урока: «Приготовление рыбной
котлетной массы и
приготовление полуфабрикатов
из нее: котлеты, биточки,
тефтели, зразы, рулет»**

Соотнеси верно



□ Чистое филе



□ Кругляши



□ П/ф с кожей без
реберных костей

Рыбная котлетная масса

```
graph TD; A[Рыбная котлетная масса] --> B[Котлеты]; A --> C[Биточки]; A --> D[Тефтели]; A --> E[Рулет]; A --> F[Шницель рубленый]; A --> G[Зразы рубленные]; A --> H[Тельное];
```

Котлеты

Биточки

Тефтели

Рулет

Шницель
рубленн
ый

Зразы
рубленны
е

Тельное

Состав котлетной массы:

- Филе рыбы;
- Пшеничный хлеб (не ниже 1-го сорта);
- Молоко (или вода);
- Соль;
- Перец.

Возможный брак и способы его устранения

котлетная масса
густая



разбавить водой
или молоком

котлетная масса
жидкая



ввести мякоть
вареной рыбы

котлетная масса
пересоленная



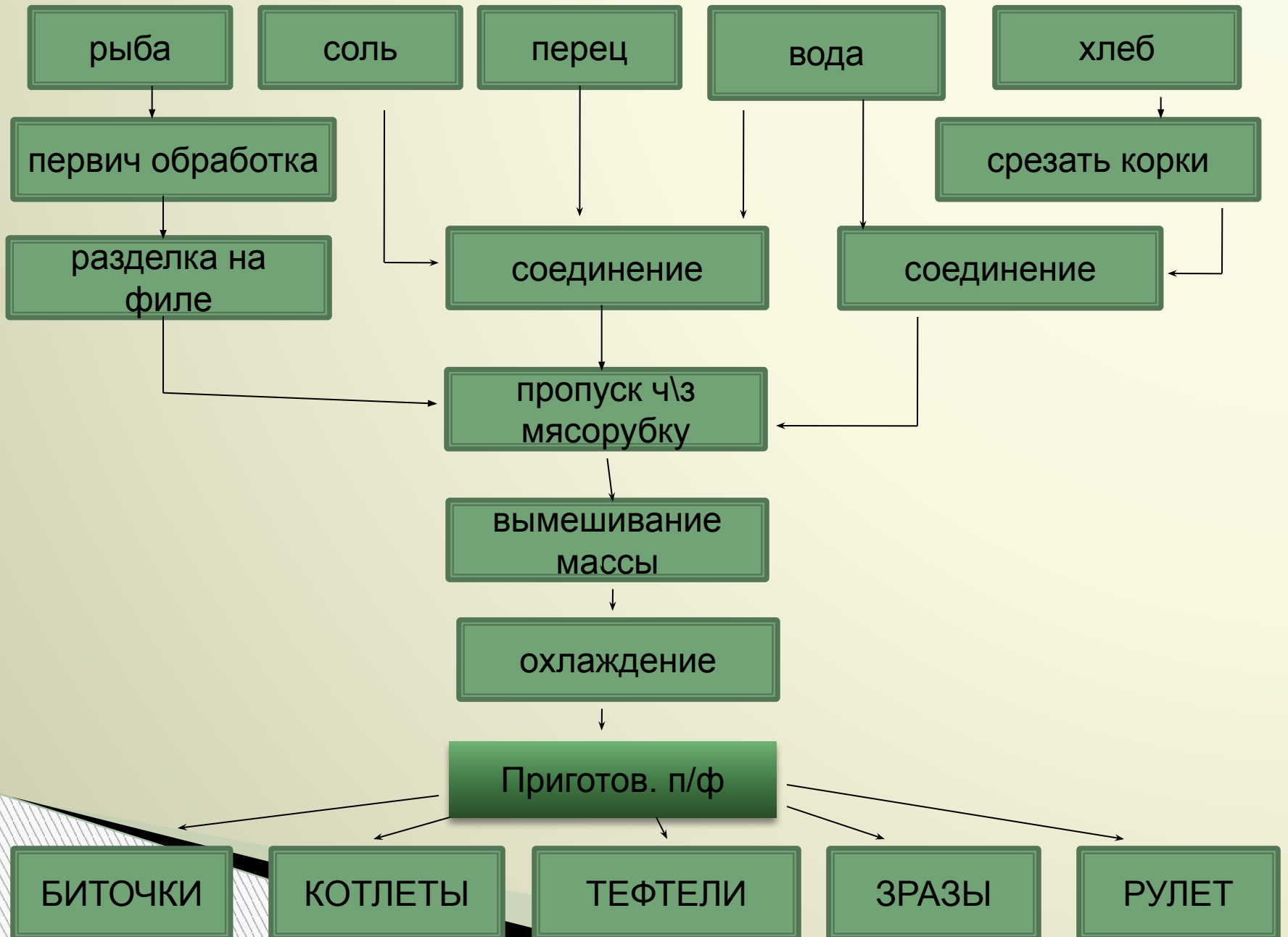
увеличить норму
закладки
продуктов

котлетная масса
**не
доведена до
вкуса**



довести до вкуса

Схема приготовления рыбных полуфабрикатов



Полуфабрикаты из котлетной массы:

Котлеты

Форма овально-приплюснутая, один конец заостренный, длина 10-12 см;

Панируют изделия в сухарях.

Масса п/ф : 86гр



Биточки

Форма

Кругло-
приплюснутая;
диаметр 5-6 см;

Панируют

в сухарях

Масса п/ф: 86гр



Зразы **Формуют**

лепешки из
котлетной массы,
кладут на нее
фарш и придают
форму кирпичика
с закругленными
краями;

Панируют в
сухарях;

Масса п/ф: 99гр



Тельное

Форма в виде полумесяца. На середину кладут фарш, соединяют края с помощью салфетки.

Панируют в муке, льезоне и белой панировке.

Масса п/ф:

109гр



Тефтели

Форма

в виде шариков
диаметром до 3
см, формуют по
3-4шт на порцию;

Панируют в

муке;

Масса п/ф: 88гр



Рулет

Форма

овально-продолговатая
сворачивается при
помощи марли,
толщина слоя 1,5-2 см;
Сформованный рулет
посыпают сухарями,
сбрызгивают жиром,
прокалывают ножом.

Масса п/ф: (на 1 п)
95 гр.



Панирование -

это обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. При жарке панированных кулинарных изделий из них меньше вытекает сока и испарение влаги за счет образования на поверхности золотистой корочки.

Мини-тест

1. Какое филе используют для приготовления котлетной массы:
 - а) с кожей и реберными костями
 - б) порционные куски
 - в) филе без кожи и костей
2. Для чего добавляется хлеб в изделия из котлетной массы
 - а) для увеличения веса котлетной массы
 - б) для придания сочности изделиям
 - в) для вкуса

3. Какую форму имеют полуфабрикаты из котлетной массы, соотнеси верно

- | | |
|--------------|------------|
| 1. Листочек | а) тефтели |
| 2. Таблетка | б) рулет |
| 3. Шарик | в) тельное |
| 4. Полумесяц | г) котлеты |
| 5. Батон | д) биточки |

3. Какую форму имеют полуфабрикаты из котлетной массы, соотнеси верно

Листочек

Таблетка

Шарик

Полумесяц

Батон

а) тефтели

б) рулет

в) тельное

г) котлеты

д) биточки



Карта брака на п/ф из котлетной массы

Виды брака	Причины возникновения	Способы устранения
Трещины на п/ф	Плохо сформованные изделия	Сформовать изделие
От п/ф отслаивается панировка	Густая котлетная масса	Слегка развести котлетную массу
Форма п/ф не соответствует требованиям	Не соблюдение технологии приготовления	Строго соблюдать технологию приготовления