

**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**



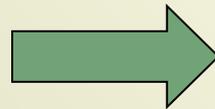
**разбавить** водой  
или молоком

котлетная масса  
**жидкая**



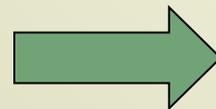
**ввести** мякоть  
вареной рыбы

котлетная масса  
**пересоленная**



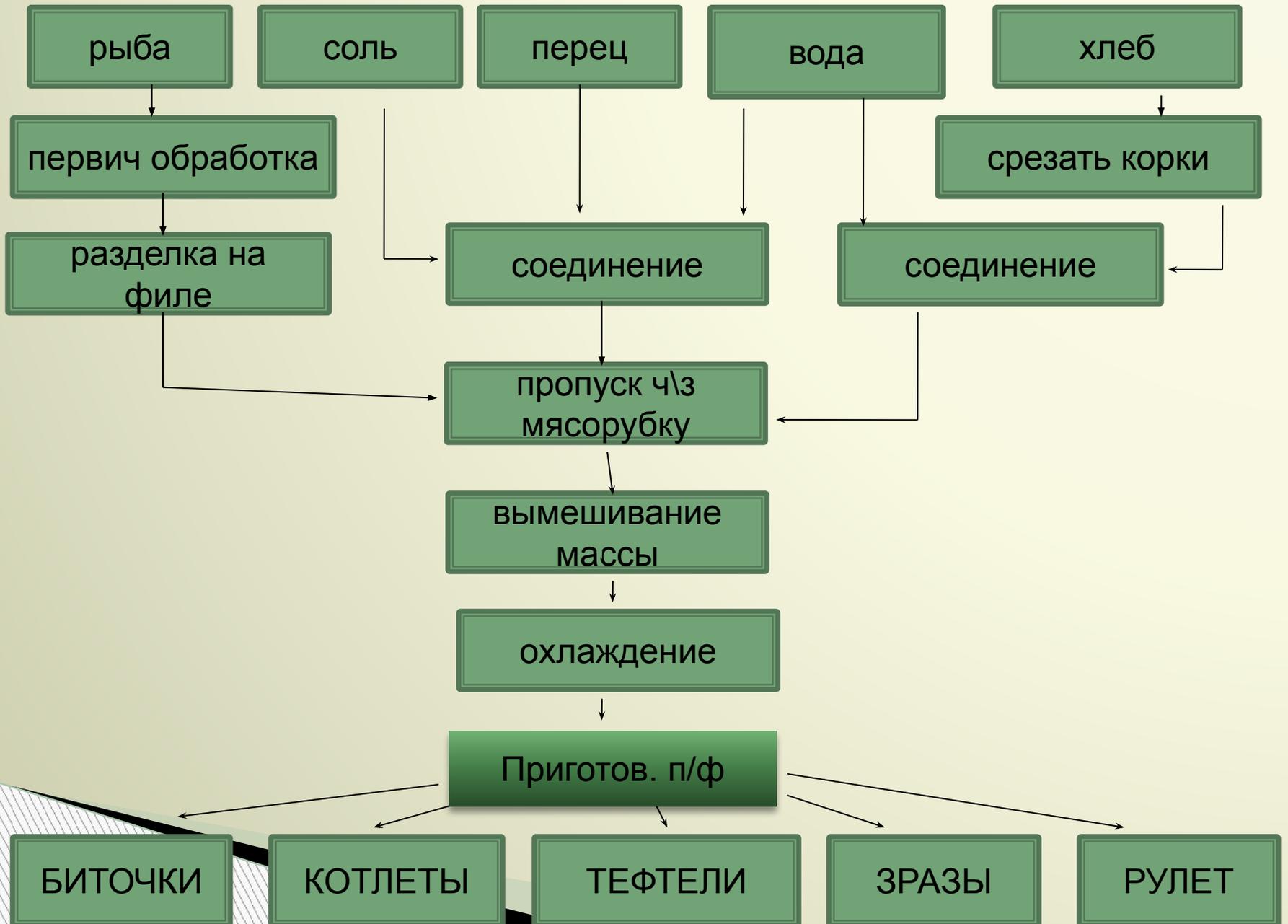
**увеличить** норму  
закладки  
продуктов

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