

Кто знает, какие
требования
предъявляются к
готовым блюдам из
Рыбы?



Какие блюда из
Рыбы можно
приготовить?

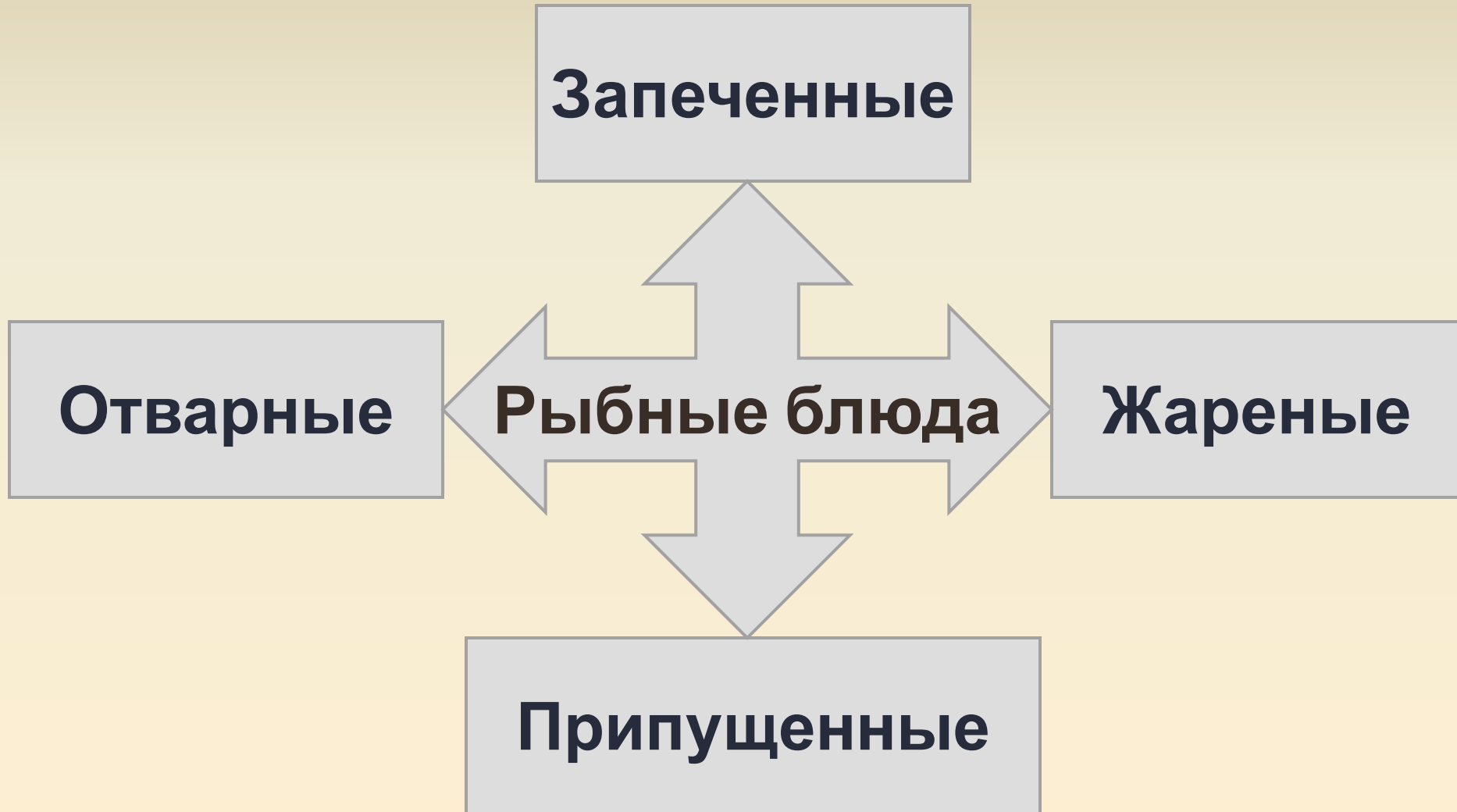
Давайте,
я вам расскажу.



Рыба. Блюда из рыб.

6 класс

Способы обработки рыбы



Отварная рыба



Припускание – разновидность варки



Жареная рыба



На углях



**На
сковороде**



**Во
фритюрнице**



Жареная рыба



В кляре



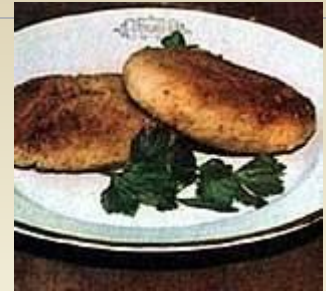
**В
панировк
е**



Запеченная рыба



Блюда из котлетной массы



Требования к качеству готовых блюд

- 1. Отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом не разваливаться**
- 2. Поверхность жареной рыбы должна быть покрыта ровной коричневой корочкой золотистого или светло-коричневого цвета**
- 3. Мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть мягким. Сочным, но не дряблым**
- 4. Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, иметь однородную, хорошо измельченную консистенцию**

