

Группа № 508
Производственная практика «Повар – кондитер»
02. 06.2023 год

Мастер п/о: Демиденко А.И.

Контакты:

Почта: anna.ivanovna.demidenko@mail.ru

Вконтакте: <https://vk.com/id244141221>

(Конспекты, ответы на вопросы, тестовые задания, сообщения присылаем в виде фото – в электронном виде)

ПП 01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Тема: 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Под тема: 3.3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета. Приготовление тельного, зраз, фрикаделек. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.

Приготовление кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения.

Прочитать конспект и заполнить дневник по производственной практике.

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Для приготовления *котлетной массы* используют малокостистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую хрящевую рыбу. Массу готовят из трески, пикши, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе полуобработанной рыбы промышленного производства, что значительно облегчает процесс приготовления.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба

предварительно срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку ещё раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную. Для увеличения рыхлости в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25–30% массы мякоти сырой рыбы). Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца (1/10 или 1/20 шт. на порцию). В котлетную массу можно добавлять молоки от свежей рыбы (не более 6% массы нетто рыбы), при этом уменьшая её закладку.

Хлеб влияет на вкус и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям пышную, пористую и сочную консистенцию.

Котлетная масса является скоропортящимся изделием, так как в ней очень быстро начинают развиваться микроорганизмы. Поэтому для её приготовления рыбу и молоко используют предварительно охлажденными. После пропускания через мясорубку массу охлаждают и сразу разделявают на полуфабрикаты.

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

Готовят котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет.

Котлеты формируют с помощью машины марки КФМ-2, которая делит массу на порции, формирует изделия и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную.

При ручном способе формирования котлет в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. После чего формируют котлеты, придавая им овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в просеянных молотых сухарях и подравнивают края. Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке. На порцию формируют по 1–2 шт. Масса полуфабриката 144, 115, 86 г. Используют для жарки.

Биточки приготавливают так же, но придают им округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и до 2 см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На порцию формируют по 1–2 шт. Масса полуфабриката такая же. Используют для жарки и запекания.

Тефтели формируют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3–4 шт. на порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук. Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке и используют для тушения и запекания. Масса полуфабриката 118, 88 г.

Рулет – изделие, имеющее форму батона с фаршем внутри, приготовляемое на несколько порций. Для его формования котлетную массу кладут слоем в 1,5 см в виде прямоугольника шириной до 20 см на смоченную марлю или полотенце. На середину по всей длине укладывают фарш. Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, и перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Перед запеканием рулет смазывают маслом или яичным льезоном, посыпают сухарями и прокалывают сверху в середине в нескольких местах, чтобы во время тепловой обработки поверхность рулета осталась целой. В состав фарша для рулета входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, мелко нарезанные и соединенные с солью и молотым перцем. Масса полуфабриката 125, 95 г.

Зразы рубленые – фаршированные изделия. Для приготовления зраз массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной в 1 см, на середину кладут фарш – такой же, как для рулета, но с добавлением молотых сухарей. Края зраз соединяют, придавая овально-прямоугольную форму, панируют в сухарях или белой панировке. Используют для жарки.

Тельное – это зразы, имеющие форму полумесяца, которые формуют с помощью марли, панируют в льезоне и сухарях, используют для жарки. Масса полуфабриката 194, 145, 109 г.

Фрикадельки приготавливают из массы, в которую добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук, сырые яйца, маргарин. Их формуют в виде маленьких шариков массой 12–15 г по 8–10 шт. на порцию. Используют для припускания или тушения.

Приготовление кнельной массы.

Кнельную массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1 кг филе рыбы входят: хлеб пшеничный – 100 г, молоко или сливки – 500 г, белки яиц – 3 шт., соль – 15г.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, которое нарезают на мелкие кусочки. Белый хлеб зачищают от корок и замачивают в молоке или сливках, а затем соединяют с рыбой и пропускают через мясорубку с частой решеткой 2–3 раза. Если масса недостаточно однородная, то её протирают и помещают в глубокую посуду, удобную для взбивания. У свежих яиц отделяют белки, соединяют с массой и взбивают на холоде, добавляя оставшееся охлажденное молоко или сливки до получения однородной легкой и пышной массы, затем в неё вводят соль.

Из кнельной массы готовят различные изделия, которые отваривают или припускают. Используют их в основном в лечебном питании. Кнели также используют при изготовлении волованов с рыбой, рыбы, запеченной в раковинах (кокиль), и др.

Приготовление рубки

Для приготовления рубки используют судак, сом, треску, морской окунь и другие нежирные и малокостистые рыбы. Куски мякоти рыбы пропускают через мясорубку, добавляют черствый белый хлеб, замоченный в воде и отжатый, и снова пропускают через мясорубку. Полученную массу разводят молоком, добавляют соль, перец, хорошо перемешивают, а затем выбивают в фаршемешалке или вручную. При этом в рубку попадают мелкие пузырьки воздуха, придающие ей пышность.

Для улучшения качества в рубку можно добавить размягченное сливочное масло или маргарин, а также жир, полученный при разделке рыбы. При необходимости в рубку кладут до 25% мякоти вареной и охлажденной рыбы. Если рубку готовят из трески, пикши и морского окуня, то в нее вводят сырые яйца, так как они повышают вязкость рубки.

Из рыбной рубки готовят котлеты, биточки, зразы, тефтели и фрикадельки. Котлеты имеют овальноприплюснутую форму с заостренным концом, биточки — кругло-приплюснутую. Изделия панируют в сухарях. Для приготовления зраз рубку формуют в виде круглых лепешек, на середину которых укладывают фарш (см. зразы по-ленинградски). Края лепешки соединяют, придавая изделиям овальную форму. Зразы панируют в сухарях. Тефтели разделяют шариками диаметром 3—4 см или в виде колбасок и панируют в муке. Фрикадельки формуют шариками диаметром 2,5—3 см и не панируют.

Хранение рыбных полуфабрикатов

Рыбные полуфабрикаты хранить не рекомендуется, так как они быстро портятся. Обработанную рыбу хранят в холодильных камерах или шкафах при температуре 0—4°. Полуфабрикаты, панированные в красной или белой панировке, укладывают на ребро в лотки и хранят не более 24 ч при температуре не выше 6°. Рубленые изделия хранят при той же температуре не более 12 ч. Рыбу, панированную в муке, хранить не разрешается.

Полуфабрикаты	Температура °С	Относительная влажность воздуха	Сроки Хранения и транспортировок и	Сроки хранения на предпр. изготовителя	
Рыба специальной разделки охлажденная	-2 +2 Не выше 18°С	2-4	80-85 80-85	10 сут	6 мес - -
Рыба специальной	2-4 0-4 -4...-6				

разделки
мороженная
Подготовленны
е для нарезки
порционных
полуфабрикатов
тушки и звенья
рыбы Изделия
из котлетной
массы Рыбный
фарш и куски
рыбы Котлеты,
фарш
замороженные

Порционные полуфабрикаты хранить не следует, их необходимо сразу направлять на тепловую обработку.