ПЛАН УРОКУ № 97-98 10.12.20

Курс II

Тема уроку: Технологія приготування страв з рибної натуральної січеної та котлетної маси

Мета уроку: Розібрати з учнями загальні правила приготування страв з рибної натуральної січеної та котлетної маси

ПОЯСНЕННЯ НОВОГО МАТЕРІАЛУ

Для приготування січеної натуральної і котлетної мас використо вують рибу, розроблену на філе без шкіри і кісток, або філе зі шкірою без кісток. Страви смажать, варять, тушкують і запікають. Готують кот лети, биточки, зрази, рулети, тюфтельки та інші вироби.

Котлети або биточки рибні

З підготовленої котлетної маси формують котлети овально при плюснутої форми з загостреним кінцем і биточки округло приплюс нутої форми 2 см завтовшки. Вироби панірують у сухарях або білій па ніровці, обсмажують з обох боків основним способом до утворення рум'яної кірочки (8—10хв.) і доводять до готовності у жаровій шафі протягом 5 хв. Готовність котлет визначають за появою на їхній по верхні світлих повітряних бульбашок.

Подають на порційному блюді або тарілці, збоку кладуть гарнір: кар топлю смажену або відварну, картопляне пюре, зелений горошок, овочі, припущені в маслі. Перед відпусканням гарнір поливають маслом. Би точки можна полити соусом томатним або червоним основним, сметан ним або сметанним з цибулею. До котлет можна подавати окремо соус

томатний, сметанний або підливати його на тарілку поряд з котлетами.

Тюфтельки рибні

З котлетної маси з додаванням ріпчастої цибулі формують кульки (3—5шт. на порцію), панірують їх у борошні, укладають на лист, підсма жують основним способом, заливають червоним, томатним або сме танно томатним соусом і тушкують до готовності10—15хв.

Перед відпусканням на підігріту тарілку кладуть відварну картоп лю, рис або картопляне пюре; поряд — готові тюфтельки. Гарнір поли вають маслом, тюфтельки — соусом, в якому їх тушкували, страву по сипають подрібненою зеленню.

Зрази рибні

З рибної котлетної маси формують коржі завтовшки 1 см, посере дині кожного кладуть фарш, надають їм овальної форми, обкачують у сухарях.

У фарш для зраз додають смажені гриби, пасеровану ріпчасту ци булю, дрібно нарізані варені яйця, сіль, перець.

Сформовані зрази смажать основним способом.

Подають з картопляним пюре, смаженою картоплею, припущени ми овочами; поливають розтопленим маргарином, соусом томатним, основним червоним.

Зрази у формі півмісяця (тільне)

Цю страву готують так само, як і зрази з рибної котлетної маси, але надають форми півмісяця. Сформований виріб змочують у льєзоні і панірують у сухарях, обсмажують у фритюрі протягом 3—4хв. до утво рення добре підсмаженої кірочки, виймають, дають стекти жиру.

Обсмажений виріб кладуть на сковороду і доводять до готовності у жа ровій шафі при температурі 250°С протягом 4—5хв. Готовність визнача ють за появою на поверхні виробу маленьких повітряних бульбашок.

Подають на порційному блюді по 2 шт. на порцію з картопляним пюре, смаженою картоплею або складним гарніром, поливають роз топленим маргарином, посипають зеленню. Соус томатний можна подати в соуснику окремо.

Фрикадельки рибні

У котлетну масу додають дрібно посічену пасеровану цибулю, яйця (у масу з нежирної риби додають маргарин) і все перемішують, форму ють кульки масою 15—18г, припускають у воді або бульйоні10—15хв.

Подають на порційній тарілці з відварним рисом або картоплею, картопляним пюре, відварними овочами, поливають соусом томатним, сметанним або сметанним з томатом.

Рулет з риби

Котлетну масу викладають на мокру полотняну серветку шаром 1,5—2см. На середину вздовж кладуть фарш. Краї серветки з'єднують так, щоб утворився суцільний шов.

Сформований рулет перекладають на змащений жиром лист швом донизу. Поверхню змащують льєзоном і запікають.

У фарш для рулету додають пасеровану ріпчасту цибулю, дрібно на різані варені яйця, пасеровані гриби, сіль, перець або відварні макаро ни, заправлені яйцем, омлет, яйця варені.

Перед відпусканням рулет нарізають по 2—3шматки на порцію. Відпускають з картоплею відварною, смаженою і соусом томатним, сметанним з цибулею.

Шніцель рибний натуральний

Філе риби без шкіри і кісток нарізають на шматки, додають ріпчас ту цибулю і пропускають через м'ясорубку. В підготовлену котлетну

масу додають перець чорний мелений, воду або молоко, сіль, форму ють вироби овальної форми, панірують в яйці і сухарях. Смажать ос новним способом, кладуть у жарову шафу на 4—5хв.

Відпускають з картоплею відварною, смаженою, овочами, припущеними з жиром, поливають маслом вершковим або маргарином.

Ковбаски рибні

Рибу розбирають на чисте філе, пропускають два рази через м'ясорубку з додаванням шпику і часнику, заправляють сіллю, перцем, пе ремішують і вибивають, формують ковбаски, панірують у льєзоні, су харях і смажать в жирі до готовності.

Подають із складним гарніром. Поливають жиром.

Вимоги до якості страв із січеної натуральної і котлетної мас

Страви із січеної натуральної і котлетної мас повинні зберігати форму, як правило, вони запанірovані і вкриті тоненьким шаром сухарів або борошна (тюфтельки).

Поверхня смажених страв — з рум'яною кірочкою, без тріщин. Колір на розрізі – від білого до сірого, вироби соковиті, пухкі. Не до пускається відставання паніровки. Маса однорідна, без шматків хліба і м'якоті риби.