

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 використовують рибу, розроблену на філе без шкіри і кісток, або філе зі шкірою без кісток. Страви смажать, варять, тушкують і запікають. Готують котлети, биточки, зрази, рулети, тюфтельки та інші вироби.

Котлети або биточки рибні

З підготовленої котлетної маси формують котлети овально приплюснutoї форми з загостреним кінцем і биточки округло приплюснutoї форми 2 см завтовшки. Вироби панірують у сухарях або білій папірці, 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 поверхні світлих повітряних бульбашок.

Подають на порційному блюді або тарілці, збоку кладуть гарнір: картоплю смажену або відварну, картопляне пюре, зелений горошок, овочі, припущені в маслі. Перед відпусканням гарнір поливають маслом. Биточки можна полити соусом томатним або червоним основним, сметанним 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, підсмажують основним способом, заливають червоним, томатним або сметанним томатним соусом і тушкують до готовності 10—15хв.

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

Зрази рибні

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

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

Сформовані зрази смажать основним способом.

Подають з картопляним пюре, смаженою картоплею, припущеними 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 льезоні і панірують у сухарях, обсмажують у фритюрі протягом 3—4хв. до утворення добре підсмаженої кірочки, виймають, дають стекти жиру.

Обсмажений виріб кладуть на сковороду і доводять до готовності у жаровій шафі при температурі 250°C протягом 4—5хв. Готовність визначають 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 розтопленим 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, формують кульки масою 15—18г, припускають у воді або бульйоні 10—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—2 см. 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 льезоном і запікають.

У фарш для рулету додають пасеровану ріпчасту цибулю, дрібно нарізані варені яйця, пасеровані гриби, сіль, перець або відварні макарони, заправлені яйцем, омлет, яйця варені.

Перед відпусканням рулет нарізають по 2—3 шматки 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 ріпчасту цибулю і пропускають через м'ясорубку. В підготовлену котлетну

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

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 шпиків і часнику, заправляють сіллю, перцем, перемішують і вибивають, формують ковбаски, панірують у льезоні, сушать 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 запаніровані і вкриті тоненьким шаром сухарів або борошна (тютфельки).

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