

Конспект уроку

До складу *котлетної маси* входить м'якоть риби, пшеничний хліб, вода або молоко, сіль і перець.

Чисте філе риби нарізають на великі шматочки. Білий черствий хліб без скоринки замочують у молоці або воді. Філе і розмочений хліб без скоринки замочують у молоці або воді. Філе і розмочений хліб пропускають крізь м'ясорубку, додають сіль, перець, ретельно перемішують у фаршемішалці або вручну і вибивають.

Хліб беруть дво- або триденної випічки з пшеничного борошна і сорту. Він добре адсорбує воду, завдяки чому вироби володіють пористою структурою і соковитою консистенцією.

Для одержання високоякісних виробів із котлетної маси необхідно суворо дотримуватись встановленого співвідношення хліба і м'яса.

У котлетну масу з нежирної риби рекомендують додавати жир яловичий, свинячий, риб'ячий або вершкове масло (50-100 г на 1 кг м'якоті). Для зменшення в'язкості котлетної маси в неї додають пропущену крізь м'ясорубку охолоджену варену рибу (1/3 норми). В котлетну масу можна також додати молочко свіжої риби (не більше 6% маси нетто риби) і в цьому випадку зменшують норму закладання риби.

Приготовлену котлетну масу охолоджують і відразу виготовляють з неї напівфабрикати: січеники, кульки рибні, січеники рибні, фаршировані маслом вершковим, січеники рибні, фаршировані цибулею і шпинатом, галушки рибні, рулет.

Котлетна і маса для фаршування містять м'якоть риби, пшеничний хліб, воду або молоко, сіль і перець (табл. 2.2).

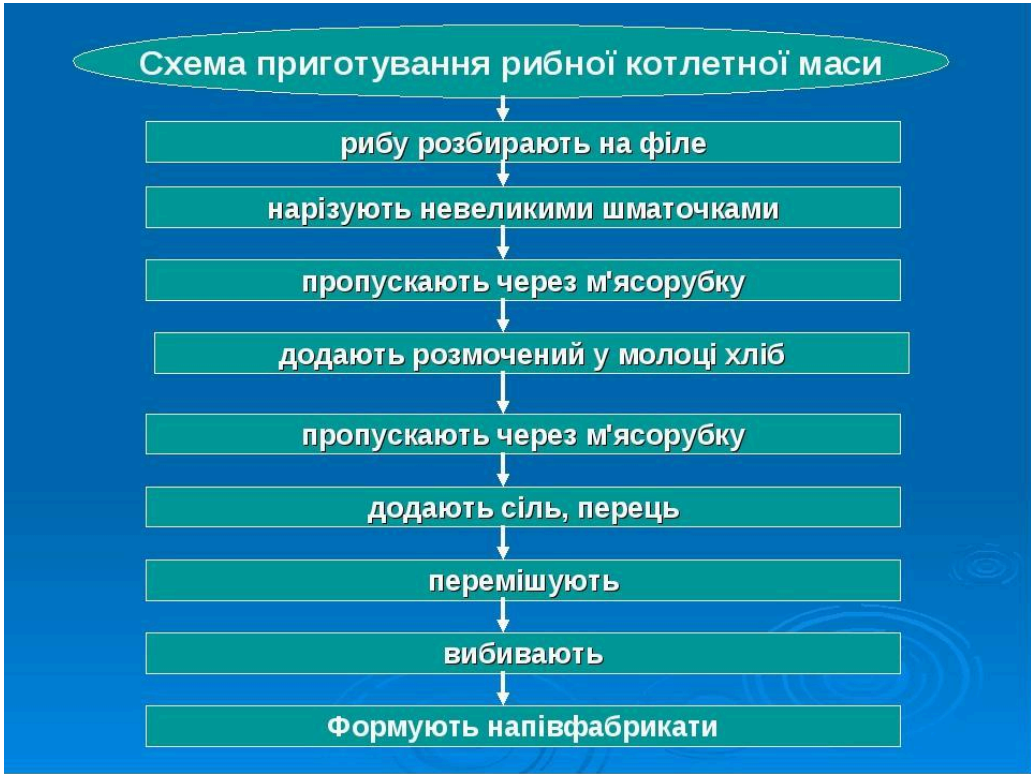
У котлетну масу з нежирної риби рекомендують додавати жир яловичий, свинячий, риб'ячий або вершкове масло (50-100 г на 1 кг філе риби), а також можна додавати до маси риби молочко свіжої риби.

Таблиця 2.2

Рецептура котлетної і маси для фаршування риби на 100 г філе

Назва сировини	Котлетна маса	Маса для фаршування I
Хліб білий	250	100
Молоко або вершки	-	500
Молоко або вода	300-350	.
Яєчні білки		по
Сіль	20	20
Перець чорний мелений	1	1

Цибуля ріпчаста	50-100	50-100
Часник		1-2



Котлетну масу охолоджують і відразу виготовляють напівфабрикати: котлети, биточки, тюфтелі січеники з риби, котлети рибні Бужок, кульки рибні, січеники рибні, фаршировані маслом вершковим, січеники рибні, фаршировані цибулею і шпинатом, галушки рибні, рулет.

Рибні напівфабрикати з котлетної маси

Назва напівфабрикату (маса, г)	Форма н/ф	Зовнішній вигляд	Вид паніровки	Розміри, см		
				Довжина	Ширина	Товщина
Січеники з риби	овально-приплюснута форма 1,5см		біла	11	5	2-2,5
Котлети рибні	овальна форма		біла	12	5	2-2,5
Биточки	овально-приплюснута форма		борошно	Ø 6	-	2
Кульки рибні (4шт. на порцію)	форма кульки		червона	Діаметр до 3 см		
Галушки рибні (15-18г, 6-7 шт. на порцію)	кульки			Діаметр – 3-4		
Рулет	рулет, батон		Посипають сухарями, збризкують жиром	20	10-12	до 10

Вимоги до якості напівфабрикатів

Форма напівфабрикатів має бути правильною і відповідати виду напівфабрикату.

Поверхня напівфабрикатів повинна бути без тріщин і ламаних країв, рівномірно запанірована.

Рибні напівфабрикати зберігають при температурі від 0 до -4°C: рибний фарш – 6-8 год.; котлетну масу – 2-3 год. (її викладають на лотки шаром до 5см), напівфабрикати з котлетної маси – до 24 год.

Відповіді відсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net

Законспектувати. Відповісти на питання:

1. З чого складається котлетна маса?
2. Який хліб треба брати для маси?
3. Для чого потрібно вибивання маси?
4. Як підготувати руки кухаря для формування нф?
5. Що треба робити якщо паніровка відстає від виробу?