

Виробниче навчання

Група № 14

від 21.01.21

**Тема: «Освоєння прийомів формування та панірування н/ф з риби.
Вимоги до якості»**

Подрібнення застосовують при приготуванні січеної натуральної і котлетної маси. Чисте філе риби подрібнюють на м'ясорубці. При цьому структура сполучної тканини порушується, що полегшує теплову обробку. Хліб, який входить у котлетну масу, надає виробам пухкості, соковитості, оскільки утримує вологу.

Вибивання. Січену натуральну і котлетну масу вибивають. При цьому маса збагачується повітрям, стає більш однорідною, а вироби пухкими.

Панірування. Перед смаженням підготовлені напівфабрикати з риби панірують, тобто обкачують у борошні або мелених сухарях з пшеничного хліба (червона паніровка), чи в дрібно потертому черствому пшеничному хлібі без скоринки (біла паніровка), або в пшеничному хлібі, який нарізують соломкою чи дрібними кубиками (хлібна паніровка). Мета панірування полягає у тому, щоб зменшити витікання соку і випаровування води з поверхні виробів, внаслідок чого утворюється апетитна рум'яна кірочка, а готовий виріб буде соковитим.

Щоб паніровка краще трималася на поверхні напівфабрикатів, перед паніруванням їх змочують у яйці або льезоні. Для приготування 1 кг льезону потрібно 670 г яєць або меланжу, 340 г води і 10 г солі.

Напівфабрикати з котлетної маси.

Січеники з риби – підготовлену масу порціонують, надаючи овально-приплюснутої форми 1,5 см завтовшки, обкачують у мелених сухарях.

Котлети рибні Бужок – з підготовленої маси формують котлети, надаючи овальної форми, обкачують їх у білій паніровці, смажать.

Биточки з тріски і молочного сиру – підготовлену масу порціонують, формують биточки 1,5 см завтовшки, панірують у борошні.

Кульки рибні – підготовлену масу порціонують, надають форму кульок

діаметром до 3 см, змочують у яйцях, обкачують у сухарях.

Січеники рибні, фаршировані маслом вершковим – виробам надають овальної форми, змочують у яйцях, панірують у білій паніровці, потім знову змочують у яйцях і білій паніровці.

Галушки рибні – масу порціонують і формують кульки масою 15 – 18 г, варять.

Рулет – підготовлену котлетну масу кладуть на мокру полотняну серветку, надають форму прямокутника 1,5 – 2,0 см завтовшки, 18 – 20 см завширшки, посередині уздовж кладуть начинку, краї маси з'єднують за допомогою серветки так, щоб один край маси покривав другий.

