Страви з рибної січеної натуральної маси

Страви з рибної січеної натуральної маси смажать, тушкують, запікають, припускають і варять. Перед подаванням вироби поливають вершковим маслом або маргарином столовим. На гарнір подають картопляне пюре, картоплю варену чи смажену, рис варений, капусту тушковану, або комбінований, або складний овочевий гарнір. Страву прикрашають гілочками петрушки фрі.

Ковбаски рибні українські. Сформований напівфабрикат у вигляді ковбасок смажать у фритюрі і доводять до готовності у жаровій шафі. Втрати маси -- 1795, Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть ковбаски, поряд -- гарнір (картопляне пюре або рис варений, тушкована капуста). Ковбаски поливають вершковим маслом . Страву прикрашають гілочками петрушки фрі.

Січеники рибні українські. Підготовлений напівфабрикат смажать у жирі і доводять до готовності в жаровій шафі. Подають з гарніром, поливають жиром. Гарнір -- комбінований. Страву прикрашають гілочками петрушки фрі.

Шніцель рибний натуральний січений. Підготовлений напівфабрикат смажать основним способом з обох боків 8 -10 хв і доводять до готовності в жаровій шафі протягом 5 хв. Подають з гарніром. Шніцель поливають жиром. Гарніри: картопля варена, картопля смажена або овочі припущені з жиром. Страву прикрашають гілочками петрушки фрі.

Зрази Хрещатик. Підготовлені вироби смажать у фритюрі протягом 3-5 хв до утворення добре підсмаженої кірочки, виймають шумівкою, дають стекти жиру, викладають зрази на сковороду і доводять до готовності в жаровій шафі протягом 4-5 хв до появи на поверхні виробу маленьких повітряних бульбашок. Перед подаванням на підігріте блюдо або тарілку кладуть грінку з пшеничного хліба, на неї -зрази і поливають їх вершковим маслом, поряд складний гарнір із 3- 4-х видів овочів: картопля смажена у фритюрі, зелений горошок,

стручки вареної квасолі, цвітна капуста смажена в тісті. Гарнір можна подати в кошичку. Окремо подають свіжі огірки, помідори.

Котлета бригантина. Чисте філе риби і свинину подрібнити на м'ясорубці, заправити сіллю, перцем, перемішати, порціонувати і сформувати кружальця, на середину яких покласти охолоджене вершкове масло, сформувати у вигляді котлети по-київському. Потім запанірувати в борошні, змочити у льєзоні, обкачати у білій паніровці, охолодити, знову змочити у льєзоні, обкачати у білій паніровці і до смаження зберігати у холодильній шафі, щоб масло стало твердим.

Підготовлений і витриманий напівфабрикат смажити у фритюрі 5-7 хв. до утворення золотистої кірочки. Потім покласти на сковороду і поставити у жарову шафу на 2-3 хв. Перед подаванням на порціонне блюдо або тарілку покласти приготовлений з 3-4 видів овочів складний гарнір, поряд на грінці помістити котлету, прикрасити зеленню петрушки.

Вимоги до якості страв з рибної січеної натуральної маси. Страви з січеної натуральної маси повинні зберігати форму. Поверхня смажених виробів

з рум'яною кірочкою, без тріщин. Не допускається відставання паніровки. Колір

на розрізі -- від білого до сірого. Вироби соковиті, пухкі. Маса однорідна, без

шматочків м'якоті риби.