

Тема програми: Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Тема уроку: Технологія приготування рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї

План

- 1. Технологія приготування рибної котлетної маси**
- 2. Напівфабрикати з рибної котлетної маси**
- 3. Вимоги до якості напівфабрикатів. Терміни зберігання.**

1. Січену котлетну масу виготовляють з риби, яка не має дрібних кісток (щуки, судака, сома, миня, хека, тріски та ін.).

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

Схема приготування котлетної маси:

чисте філе риби нарізують невеликими шматочками → білий черствий хліб без скоринки замочують у молоці або воді для набухання (хліб беруть дво-, триденної випічки із борошна I сорту, він добре вбирає та утримує воду, завдяки чому вироби мають пористу структуру й соковиту консистенцію) → філе й розмочений хліб пропускають через м'ясорубку → додають сіль, перець чорний мелений (до нежирної риби — жир яловичий, свинячий або вершкове масло (50–100 г на 1 кг м'якоті) → перемішують у фаршемішалці або вручну → вибивають → охолоджують → виготовляють напівфабрикати. .

❖ На 1 кг м'якоті риби доводиться: хліб – 250 г, вода або молоко – 300–350 г, сіль – 20 г, перець – 1 р.

Хліб впливає на смак і стан котлетної маси. Завдяки присутності хліба в котлетній масі утримується волога, яка розм'якшує сполучну тканину і додає виробам соковитість.

Для одержання високоякісних виробів з котлетної маси необхідно суворо дотримуватися встановленого співвідношення хліба і м'якоті риби.

До котлетної маси з нежирної риби рекомендується додавати жир яловичий, свинячий, риб'ячий або вершкове масло (50-100 г на 1 кг м'якоті). Щоб котлетна маса була не дуже в'язкою, до неї додають пропущену через м'ясорубку охолоджену варену рибу (1/3 норми). До котлетної маси можна також додавати молочко свіжої риби (не більш ніж 6 % маси нетто риби), у цьому разі норму закладання риби зменшують.

При приготуванні котлетної маси з риби, в якій мало клейких речовин (тріска, окунь морський, та ін.), можна додавати яйця з розрахунку 1/10 або 1/20 шт. на порцію.

**Використовуйте для котлетної маси пшеничний хліб без скоринки: маса матиме однорідний колір.*

**Не використовуйте свіжий хліб: вироби матимуть клейку консистенцію.*

**Не використовуйте житній хліб: вироби матимуть кислуватий смак і запах.*

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

Січеники з риби. Чисте філе риби (судака, щуки, окуня, тріски, хека та ін.) нарізують на невеликі шматочки, додають нарізану на шматочки сиру ріпчасту цибулю, розмочений у воді або молоці черствий пшеничний хліб і пропускають через м'ясорубку. Додають сіль, чорний мелений перець, сирі яйця, добре перемішують, вибивають. Масу порціонують, обкачують у мелених сухарях, надають овально-приплюснutoї форми 1,5 см завтовшки, смажать.

** Не допускайте розвиток мікроорганізмів у котлетній масі: використовуйте заздалегідь охолоджені рибу, воду або молоко; охолоджуйте котлетну масу після пропускання її через м'ясорубку.*

Котлети рибні Бужок. Філе риби без шкіри і кісток нарізують на шматочки, додають сало-сирець, попередньо замочений у молоці черствий пшеничний хліб і пасеровану на маргарині ріпчасту цибулю. Все разом пропускають через м'ясорубку. До одержаної маси додають яйця, твердий сир, натертий на крупній тертці, ретельно перемішують і вибивають. З маси формують котлети, обкачують їх у білій паніровці, надаючи овальної форми, смажать.

Биточки з тріски і молочного сиру. Чисте філе тріски пропускають через м'ясорубку, додають розмочений білий хліб, нарізану ріпчасту цибулю і ще раз пропускають через м'ясорубку. Масу солять і додають протертий сир, добре перемішують і вибивають, потім порціонують, формують биточки 1,5 см завтовшки, панірують у борошні. Використовують для смаження основним способом.

Кульки рибні. До котлетної маси додають пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець, перемішують, вибивають, порціонують, надають форму кульок діаметром до 3 см (4 шт. на порцію), змочують у яйцях, обкачують у сухарях, смажать у жирі.

Січеники рибні, фаршировані маслом вершковим. Рибне філе без шкіри і кісток пропускають через м'ясорубку разом з тертим черствим пшеничним хлібом, додають яйця, сіль, перець, перемішують, вибивають. Масу порціонують, формують кружальця 1-1,5 см завтовшки, на середину яких кладуть охолоджене вершкове масло, краї з'єднують, надають овальної форми, змочують у яйцях, панірують у білій

паніровці, змочують в яйці і ще раз панірують у білій паніровці. Використовують для смаження в жирі.

Січеники рибні, фаршировані цибулею і шпинатом. Рибне філе без шкіри й кісток пропускають через м'ясорубку, додають пасеровану цибулю, тертий черствий пшеничний хліб і ще раз пропускають через м'ясорубку. До маси додають яйця, сіль, перець і добре перемішують, вибивають. Рибну масу порціонують, формують кружальця 1 см завтовшки, на середину кожного з них кладуть начинку. Краї з'єднують, надають овальної форми, змочують у яйцях, панірують у білій паніровці (двічі). Використовують для смаження в жирі.

Приготування начинки. Нарізані зелену цибулю і шпинат злегка пасерують, охолоджують, додають посічені яйця, сіль, перець і перемішують.

**Паніруйте вироби з котлетної маси в білій паніровці: рум'яна кірочка буде світлого кольору.*

Галушки рибні. До котлетної маси додають сирі яйця, злегка пасеровану ріпчасту цибулю, дрібно посічений часник, молоко, добре змішують, вибивають, порціонують і формують кульки масою 15-18 г (6-7 шт. на порцію). Використовують для варіння.

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.

Приготування начинки. Варені гриби нарізують скибочками, додають пасеровану нашатковану ріпчасту цибулю, посічені варені яйця, сіль, мелений перець, перемішують.

3.Вимоги до якості напівфабрикатів. Терміни зберігання. Для напівфабрикатів цілою тушкою і порціонними шматочками шкіра повинна бути цілою, чистою, без залишків луски, плавників, натурального кольору, кісткові частини плавників з м'яса риби вирізані. Нутрощі видалені. Внутрішня черевна порожнина зачищена від згустків крові і темної плівки. Консистенція тушок риб і порціонних шматочків щільна; не допускається потемніння м'якоті біля кісток ("загар"), оголення реберних кісток, сторонній запах.

Для напівфабрикатів з січеної натуральної та котлетної маси форма має відповідати виду напівфабрикату, поверхня повинна бути без тріщин і ламаних країв, рівномірно запанірована.

Рибні напівфабрикати зберігають при температурі від 0 до -4 °С: цілу розібрану рибу — 24 год; рибний фарш — 6-8 год; котлетну масу- 2-3 год (її викладають на лотки

шаром до 5 см), напівфабрикати з котлетної маси — до 24 год. Напівфабрикати порціонними шматочками зберігати не рекомендується, вони підлягають відразу тепловій обробці.

Контрольні питання.

1. Яку рибу використовують для приготування котлетної маси?

2. В чому особливість приготування котлетної маси?

Особливість приготування котлетної маси полягає у тому, що рибну масу додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, перемішують, знову пропускають крізь м'ясорубку, додають яйце, воду або молоко, перемішують, вибивають.

3. З якою метою вибивають котлетну масу?

Після вибивання маса стає більш однорідною, а вироби пухкішими.

4. Які напівфабрикати готують з котлетної маси?

З котлетної маси готують такі напівфабрикати, як: січеники рибні фаршировані, котлети, биточки, кульки рибні, рулет.

5. Технологія приготування їжі пригадайте технологію приготування котлет, биточків?

Підготувати котлетну масу. Сформувати котлети овально-приплюснутої форми із загостреним кінцем (у вигляді листочка) по 2 шт. на порцію. Вироби обкачати у сухарях або у білій паніровці, обсмажити з обох боків основним способом до утворення рум'яної кірочки.

ПИТАННЯ НА ЗАКРІПЛЕННЯ ЗНАНЬ

1. Як приготувати котлетну масу з риби?
2. Який хліб використовують для приготування котлетної маси?
3. Які готують напівфабрикати з рибної котлетної маси?

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Опрацювати матеріал, законспектувати в робочому зошиті.

Приготування рибної котлетної маси

Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	Малюнок
Розбрати рибу на чисте філе	див. інстр. карту «Розбирання риби на чисте філе»	
Нарізати	філе невеликими шматочками, середнім ножом кухарської трійки «РС»	
Замочити хліб	білий черствий без скоринки у молоці або воді для набухання	
Пропустити через м'ясорубку	філе і розмочений хліб	 
Додати	сіль, перець чорний мелений	

Перемішати	все ретельно вручну або у фаршмішалці	
Вибити	для збагачення маси киснем та для отримання однорідної маси	
Приготувати	січеники рибні фаршировані вершковим маслом, кульки рибні, рулет, котлети, биточки	

Асортимент напівфабрикатів з рибної котлетної маси

Назва н/ф	Особливості технології	Маса н/ф, г
Котлети 	Вироби овально-приплюснутої форми із загостреним кінцем. Панірують в сухарях	86
Биточки 	Котлетну масу розкладають на порції (по 1 —2 шт. на порцію) , обкачують у сухарях, надають приплюснуто- округлої форми до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі.	86

Тюфтельки 	Вироби у вигляді кульок діаметром до 3см. В котлетну масу додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, хліба беруть менше ніж для котлет. Панірують у борошні	88 (4шт. на порцію)
Зрази рибні 	Вироби з фаршем формують у вигляді цеглини. Пагінують у сухарях.	99
Тільне 	Формують вироби з фаршем, як зрази, але надають форму півмісяця. Вироби змочують у льезоні і обкачують у сухарях.	113
Рулет 	Формують у вигляді батона з фаршем у середині. Поверхню розрівнюють, змащують олією або льезоном, посипають сухарями	125