ГР.№ 208

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **6 апреля 2020г.**

**Здравствуйте, ребята, перед вами материал для самостоятельного изучения и освоения. С этого момента мы с вами работаем дистанционно!!!**

**Информация из нескольких составляющих:**

1. **Лекция, которую вы должны прочитать и освежить в памяти те знания, которые получили на теоретических уроках**.
2. **Презентации, которые помогут вам вспомнить практические навыки. В тексте презентаций есть вопросы на которые вы должны ответить, а ваши ответы прислать мне на электронный адрес.**
3. **Пользуясь технико-технологическими картами приготовления блюд приготовить самостоятельно одно из них, сделать фото и прислать мне для одобрения.**

**Тема урока: Приготовление блюд из рыбной котлетной массы**

***Лекция***

Для приготовления *котлетной массы* используют малокостистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую хрящевую рыбу. Массу готовят из трески, пикши, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе полуобработанной рыбы промышленного производства, что значительно облегчает процесс приготовления.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку ещё раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную. Для увеличения рыхлости в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25–30% массы мякоти сырой рыбы). Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца (1/10 или 1/20 шт. на порцию). В котлетную массу можно добавлять молоки от свежей рыбы (не более 6% массы нетто рыбы), при этом уменьшая её закладку.

Хлеб влияет на вкус и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям пышную, пористую и сочную консистенцию.

Котлетная масса является скоропортящимся изделием, так как в ней очень быстро начинают развиваться микроорганизмы. Поэтому для её приготовления рыбу и молоко используют предварительно охлажденными. После пропускания через мясорубку массу охлаждают и сразу разделывают на полуфабрикаты.

**Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.**

Гото­вят котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет.

***Котлеты***формуют с помощью машины марки КФМ-2, которая делит массу на порции, формует изделия и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную.

При ручном способе формования котлет в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. После чего формуют котлеты, придавая им овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в просеянных молотых сухарях и подравнивают края. Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке. На порцию формуют по 1–2 шт. Масса полуфабриката 144, 115, 86 г. Используют для жарки.

***Биточки***приготавливают так же, но придают им округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и до 2 см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На порцию формуют по 1–2 шт. Масса полуфабриката такая же. Используют для жарки и запекания.

***Тефтели*** формуют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3–4 шт. на порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелкорубленый пассерованный реп­чатый лук. Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке и используют для тушения и запекания. Масса полуфабриката 118, 88 г.

***Рулет***– изделие, имеющее форму батона с фаршем внутри, приготовляемое на несколько порций. Для его формования котлетную массу кладут слоем в 1,5 см в виде прямоугольника шириной до 20 см на смоченную марлю или полотенце. На середину по всей длине укладывают фарш. Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, и перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Перед запеканием рулет смазывают маслом или яичным льезоном, посыпают сухарями и прокалывают сверху в середине в нескольких местах, чтобы во время тепловой обработки поверхность рулета осталась целой. В состав фарша для рулета входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, мелко нарезанные и соединенные с солью и молотым перцем. Масса полуфабриката 125, 95 г.

***Зразы рубленые*** – фаршированные изделия. Для приготовления зраз массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной в 1 см, на середину кладут фарш – такой же, как для рулета, но с добавлением молотых сухарей. Края зраз соединяют, придавая овально-прямоугольную форму, панируют в сухарях или белой панировке. Используют для жарки.

***Тельное*** – это зразы, имеющие форму полумесяца, которые формуют с помощью марли, панируют в льезоне и сухарях, используют для жарки. Масса полуфабриката 194, 145, 109 г.

**Блюда из рыбной котлетной массы**

**Котлеты или биточки рыбные.** Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют их, жарят основным способом с двух сторон до образования румяной корочки 8–10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Котлеты (1–2 шт. на порцию) гарнируют картофелем жареным или отварным, картофельным пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Изделия поливают сливочным маслом. Биточки можно полить соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком. К котлетам можно подать отдельно соус томатный или сметанный или подлить его на тарелку рядом с котлетами.

**Тефтели рыбные.** Тефтели приготавливают в виде шариков по 3–4 шт. на порцию, укладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом и тушат 10–15 мин. Это блюдо можно приготовить, заменяя хлеб припущенным рисом, а также в запеченном виде.

При подаче в подогретую тарелку укладывают отварной картофель или рис, картофельное пюре, рядом кладут готовые тефтели, которые поливают соусом, используемым при тушении. Гарнир поливают маслом, блюдо посыпают измельченной зеленью.

**Тельное из рыбы**. Это блюдо представляет собой зразы в форме полумесяца, приготовленные из рыбной котлетной массы, которую в русской кухне называли тельным. Отсюда и название блюда. Сформованное тельное смачивают в льезоне и панируют в сухарях, обжаривают во фритюре в течение 3–4 мин до образования поджаристой корочки, вынимают шумовкой и перекладывают на дуршлаг, чтобы стек жир. Тельное укладывают на сковороду, ставят в жаренный шкаф, предварительно нагретый до 250 °С, и выдерживают там 4–5 мин до появления на поверхности изделия мелких воздушных пузырьков.

Отпускают по 2 шт. на порцию с жареным картофелем, зеленым горошком, заправленным маслом или молочным соусом, или со сложным гарниром, поливают растопленным маргарином, посыпают рубленой зеленью. Отдельно в соуснике подают соус томатный. Рыбные зразы можно также приготовить в виде кирпичиков, как мясные.

*Сом, или ледяная рыба 144, или щука 163, или треска 89, или окунь морской 98, хлеб пшеничный 18, вода или молоко 25 – масса рыбная котлетная 106; лук репчатый 26, кулинарный жир 4, грибы белые свежие 17; или шампиньоны свежие 18, яйца 1/6 шт., сухари 1,5 – масса фарша 28; яйца 1/6 шт., сухари 6 – масса полуфабриката 145, кулинарный жир 12, гарнир 100, маргарин столовый 5, соус 75. Выход 300.*

**Фрикадельки рыбные с томатным соусом.** В рыбную котлетную массу добавляют мелкорубленый пассерованный репчатый лук, яйца, столовый маргарин, перемешивают, формуют фрикадельки массой по 15–18 г, припускают в воде или бульоне 10–15 мин.

При подаче на тарелку укладывают гарнир – отварой рис или картофель, картофельное пюре или овощи отварные с жиром, рядом – фрикадельки. Поливают соусом томатным, сметанным или сметанным с томатом.

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 510**

***Котлеты или биточки рыбные***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Треска | 110 | 80 |  |  |
|  | Или судак | 167 | 80 |  |  |
| 2 | Хлеб пшеничный | 24 | 24 |  |  |
| 3 | Молоко | 32 | 32 |  |  |
| 4 | Сухари | 12 | 12 |  |  |
|  | **Масса полуфабриката** | - | 144 |  |  |
| 5 | Масло растительное рафинированное для жарки | 12 | 12 |  |  |
|  | **Масса жареных изделий** | - | 125 |  |  |
|  | Соус томатный | - | 100 |  |  |
|  | Гарнир картофельное пюре | - | 150 |  |  |
|  | **Выход:** | - | **375** |  |  |

**Интрукционные указания**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетой массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы - томатный, сметанный, сметанный с луком.

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 513**

***Зразы рыбные рубленые***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Треска | 110 | 80 |  |  |
|  | Или судак | 167 | 80 |  |  |
| 2 | Хлеб пшеничный | 24 | 24 |  |  |
| 3 | Молоко | 32 | 32 |  |  |
|  | **Масса рыбная котлетная** | - | 134 |  |  |
|  | **Фарш:** |  |  |  |  |
| 4 | Лук репчатый | 40 | 34\17\*\* |  |  |
| 5 | Масло растительное рафинированное для жарки | 5 | 5 |  |  |
| 6 | Шампиньоны свежие | 28 | 21/15\*\*\* |  |  |
| 7 | Сухари | 2 | 2 |  |  |
|  | **Масса фарша** | - | 32 |  |  |
| 8 | Сухари | 10 | 10 |  |  |
|  | Масса полуфабриката | - | 174 |  |  |
| 9 | Масло растительное рафинированное для жарки | 12 | 12 |  |  |
|  | **Масса готовых зраз** | - | 148 |  |  |
|  | Соус томатный | - | 50 |  |  |
|  | Гарнир картофельное пюре | - | 150 |  |  |
|  | **Выход:** | - | **348** |  |  |

**Интрукционные указания**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Рыбную котлетную массу формуют в виде лепешек толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, и обжаривают. Доводят до готовности в жарочном шкафу (4-5 мин).

Для фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, соединяют с грибами, добавляют соль, перец и все перемешивают.

При подаче зразы (2 шт. на порцию) поливают маргарином, гарнируют. Соус подают отдельно или подливают к зразам.

Гарниры - картофель отварной, картофель жареный, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы - красный основной, томатный.