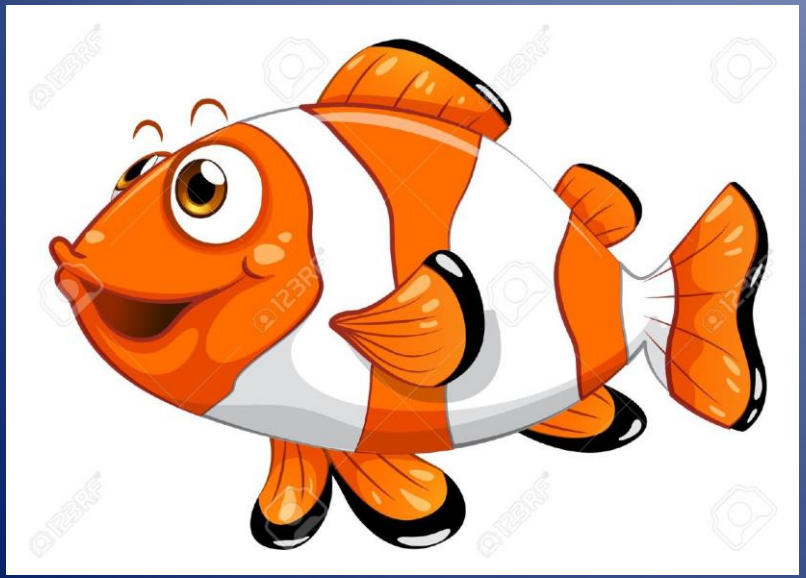
Тема урока: «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»



Разработала: преподаватель
Шкут Юлия Валерьевна

Сырье для приготовления рыбной котлетной массы

ФИЛЕ РЫБЫ



пшеничный хлеб



молоко



перец



соль



Количественные соотношения между компонентами рыбной котлетной массы

Для приготовления рыбной котлетной массы необходимо:

Чистое филе рыбы–1кг
Пшеничный хлеб без корки –250г
Вода или молоко – 350…400г
Соль -20г
Перец черный молотый -1г



Схема приготовления рыбной котлетной массы



Возможный брак и способы его устранения

Котлетная масса густая, не рыхлая	Добавить пропущенную через мясорубку вареную рыбу в количестве 25-30% от массы сырой рыбы
Котлетная масса не вязкая	Добавить сырое яйцо
Котлетная масса не доведена до вкуса	Довести до вкуса

Котлета: форма овально – приплюснутая с заостренным концом.

Размеры: длина – 11 см,
ширина – 5 см,
толщина – 2 см.

Панировка: белая. Вес: 86г.





<u>Биточки:</u> округло – приплюснутой формы
диаметром – 6 см,
толщина – 2 см.
Панировка: белая.
Вес: 86г.



Тефтели: **шарики диаметром 3 см, по 3 – 4 шт. на порцию. В массу добавляется репчатый лук**
Панировка: мучная. Вес: 88, 118г.



Фрикадельки

Форма в виде шариков, добавляется репчатый лук

массой -12 -15 гр.

Не панируют



Зразы: форма овально – прямоугольная, фаршируется.
Панировка красная или белая. Вес: 109 г.





Тельное: форма полумесяца. На середину кладут фарш, соединяют края с помощью салфетки. *Панируют* в льезоне, затем в белой панировке. Вес: 145 г.



Рулет: форма батона

сворачивается при помощи марли, толщина слоя1,5-2см;

Сформованный рулет посыпают сухарями, сбрызгивают жиром



Характеристики полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Полуфабрикат из котлетной рыбной массы	Внешний вид	Вид панировки	Масса, г	Особенности рецептуры
котлета	овально -приплюснутая форма с заостренным концом	Белая панировка	86	
биточки	Округло - приплюснутая форма диаметром до 6 см	Белая панировка	86	
тефтели	Шарики диаметр 3см	Мучная	88, 118	Репчатый лук
фрикадельки	Шарики	Не панируют	По 12-15г	Репчатый лук
зразы	Овально-прямоугольная	Красная или белая	109	Фаршируют
тельное	Форма полумесяца	Льезон, затем белая	145	Фаршируют
рулет	Форма батона	белая		Фаршируют

Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы

Внешний вид: поверхность равномерно покрыта панировкой, без трещин, сохранена форма и масса полуфабриката.

Цвет и запах: свежей рыбы и доброкачественных продуктов.

Консистенция: однородная, без отдельных кусочков рыбы, хлеба.



Сроки хранения

Рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее хранят при температуре от 2…6°С не более 12 часов.



