

Ассортимент , классификация и приготовление сложных банкетных блюд и закусок из рыбы

По ПМ 02: «Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной
продукции»

Выполнила студентка группы ОП-1-15
Нибудкина Елизавета

Классификация рыбы

- Рыбы относятся к низшим позвоночным, которые обитают в воде. Рыба и рыбные продукты обладают высокими пищевыми достоинствами, являются источником полноценного животного белка, ценятся в лечебном и диетическом питании. Физиологическая норма потребления рыбных продуктов около 24 кг на человека. В нашей стране фактическое потребление рыбных продуктов намного ниже нормы (составляет 29% к рекомендуемой норме).
- Рыба быстро переваривается и легко усваивается организмом человека; для пожилых, больных, полных людей рыбные продукты полезнее мяса.
- Рыба в рационе питания человека является важнейшим поставщиком минеральных веществ. Тело рыбы может иметь разнообразную форму — плоскую, веретенообразную, стреловидную. Это зависит от условий ее обитания.
- Тело рыбы состоит из головы, туловища, хвостовой части и плавников.
- На коже рыбы имеется чешуя, у осетровых тело покрыто костяными чешуйками и зернами. На поверхности кожи имеются клетки, выделяющие слизь, которая помогает передвижению рыбы и защищает ее от микроорганизмов и вредных веществ.
- Все ткани и органы рыбы делятся на:
 - — съедобные — мясо, печень тресковых, молоки, икра;
 - — несъедобные — чешуя, плавники, жабры, кости, внутренности.
- Съедобная часть рыбы может составлять от 50 до 80%.

Ассортимент рыбы

- Рыбы подразделяют по строению скелета на хрящевые и костные.
- К хрящевым относятся осетровые и миноговые, а к костным все остальные виды рыбы. По образу жизни всех рыб делят на пресноводных, полупроходных, проходных и морских. Пресноводные рыбы живут и нерестуют в реках, озерах, прудах (щука, форель, карп и др.). Полупроходные рыбы живут в устьях рек и на опресненной) участках моря, размножаются в реках. Проходные рыбы живут в морях, а на нерест поднимаются вдоль верховья рек (осетровые, лососевые дальневосточные и др.), или живут в реках, а на нерест уходят в море (угорь).
- Морские рыбы живут и размножаются в морях и океанах (ставрида, скумбрия, сельдь, камбала и др.). Некоторые виды рыбы по стандарту подразделяют на крупные, средние и мелкие по массе или размеру. Различают общую и промысловую длину (рис.). В торговой практике пользуются промысловой длиной (от передней точки головы до начала хвостового плавника (рис. ж)). Крупная рыба ценится выше и по вкусовым качествам превосходит мелкую. Некоторые виды рыбы (килька, салака, корюшка и др.) не делятся ни по длине, ни по массе.
- Рыба подразделяется по содержанию жира на группы:
 - — особо жирные — более 15%;
 - — жирные — до 15%;
 - — среднежирные — до 8%;
 - — тощие — до 2%.
- Рыбы, содержащие много жира, имеют более высокие вкусовые качества

Предварительная обработка рыбы

- ▣ **Разделка рыбы.** Разделявают рыбу по-разному, в зависимости от сорта, а также от того, какие блюда нужно из нее приготовить. При разделке в первую очередь вырезают спинной плавник, затем очищают рыбу от чешуи, начиная с хвоста. Сделав продольный разрез на брюшке, потрошат ее. Хорошо промывают, нарезают на куски, начиная с головы, и, срезав позвоночную и реберные кости, получают готовое филе. Голову, хвост, плавники и кости рыбы используют для варки бульона. Жабры обязательно удаляют. Некоторые сорта рыб требуют особой обработки.
- Навага.** Вдоль спинки надрезают кожу, отрезают нижнюю челюсть и, обмакнув руку в соль, снимают с рыбы кожу, начиная с верхней челюсти и до хвоста (чулком), затем срезают плавники и удаляют внутренности, не разрезая брюшка. После потрошения рыбу обмывают холодной водой. Кожа дальневосточной наваги в пищу не употребляется.
- Камбала, палтус.** Отрезают голову, удаляют внутренности и снимают темную кожу. Белую кожу не снимают, а только очищают от чешуи. Рыбу промывают и нарезают вдоль на равные части. Срезают спинные плавники и споласкивают холодной водой.
- Полярная тресочка.** Не ожидая полного размораживания, из рыбы удаляют внутренности и отделяют печень. С печени снимают пленку, кровяные сгустки, промывают и ставят в холодное место. После того как рыба полностью разморозится, очищают брюшную полость, от черной пленки, удаляют плавники, голову, а затем промывают холодной водой.
- Рыба сабля.** Рыбу потрошат, с брюшной полости удаляют черную пленку. Так как пленка трудно снимается, ее очищают ножом, сделав разрез вдоль позвоночника. Плавники срезают полоской вдоль всей спинки, начиная с хвоста, против направления роста "перьев" плав пиков.

Банкетные блюда из рыбы



Банкетные блюда из рыбы



Банкетные закуски из рыбы



Банкетные блюда из рыбы



Технологическая карта

На блюдо: «Форель Фаршированная»

Наименование сырья	Брутто 1 кг	Нетто 1 кг
Форель	585,5	396,4
Фарш:	-	150
Судак	165	90
Щука	183	90
Сом	117,5	90
Лук	77,6	60
Петрушка	22	20
Масло сливочное	30	30
Белое вино	30	30
Шампиньоны	115,4	110
Крабы	125	100
Сыр	50	50
Соус белый	-	100
Специи (соль, перец черный молотый)	14	14

Технология приготовления «Форель Фаршированная»

- Готовят котлетную массу из судака, щуки или сома, добавляют в нее мелко нарубленный пассерованный лук и заполняют этой массой брюшко подготовленной форели. Нафаршированную рыбу кладут в смазанный маслом сотейник, добавляют рыбный бульон, лук, петрушку, белое вино, солят и припускают в закрытой посуде на слабом огне до готовности. Рыбу вынимают. В бульон, оставшийся после припускания, добавляют белый соус, дают закипеть, заправляют по вкусу солью, перцем и процеживают. Рыбу перекладывают на противень, накрывают вареными свежими грибами и крабами, поливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в сильно нагретом жарочном шкафу. Подают на стол охлажденной.



Требования к качеству «Форель Фаршированная»

- Внешний вид: рыба равномерно нафарширована. Красиво оформлено. Правильная подача.
- Вкус: фарша и др. ингредиентов;
- Цвет: золотисто – коричневая корочка;
- Запах: без посторонних запахов;
- Консистенция: однородная, рыхлая, сочная.



Технологическая карта

На блюдо: «Тимбали из лосося с огуречным папарделле»

Наименование сырья	Брутто 1 кг	Нетто 1 кг
Филе слабосоленого или копченного лосося	300	300
Крабовое мясо	255	200
Сыр сливочный	100	100
Сыр твердый (Эдам, Гауда)	150	150
Сливки (жирностью 35%)	100	100
Зелень (укроп)	12	10
Для папарделле:		
Огурец свежий	70	60
Масло оливковое	20	20
Сахар	50	50
Винный уксус	10	10
Сок и цедра лимона	40	40

Технология приготовления «Тимбали из лосося с огуречным папарделле»

- Укроп измельчают. Мясо краба разбирают на волокна, удалив хитиновые пластины. Сливочный сыр взбивают со сливками, добавляют натертый сыр жирностью 15%, крабовое мясо и измельченный укроп. Перемешивают.
- Лосося нарезают на тонкие полосы.
- Застеляют пленкой формочки диаметром 8–10 см, поместив в каждую крест-накрест по 2 полоски рыбы так, чтобы свешивались края.
- Кладут в формочки по 2–3 ст. л. начинки. Накрывают свободными краями полосок из рыбы; края должны находить друг на друга на 2,5 см. Накрывают пищевой пленкой, прижимают и ставят в холодильник на 2 ч.
- В сотейнике кипятят 3 ст. л. воды с 2 ст. л. сахара. Добавляют цедру и сок лимона, оливковое масло и уксус. Солят по вкусу и еще раз доводят до кипения. Снимают с огня и дают полностью остыть.
- Огурец очищают. С помощью овощечистки нарезают мякоть тонкими длинными лентами. Перед подачей на стол вынимают тимбали из формочек, поместив их на блюдо. Рядом выкладывают огуречную «лапшу», сбрызгивают приготовленной заправкой, солят по вкусу.

Требования к качеству «Тимбали из лосося с огуречным папарделле»

- Внешний вид: рыба равномерно наполнена начинкой. Хорошо заделано, что бы начинку не было видно снаружи. Красиво оформлено.
- Вкус: начинки и др. ингредиентов;
- Цвет: рыба имеет окраску от розового до красного цвета;
- Запах: без посторонних запахов;
- Консистенция: однородная, мягкая.

