



**Тема урока:**

# Блюда из жареной рыбы

**Цель урока:**

Изучить общие правила, ассортимент, технологию приготовления и правила подачи блюд из жареной рыбы



# Общие правила жарки рыбы:

Для жарения используют все виды рыб

Жареная рыба имеет ярко  
выраженный  
вкус за счет образования на  
поверхности  
поджаренной корочки.

В процессе жарения рыба  
поглощает  
определенное количество  
жира,  
что повышает её  
калорийность.

## Способы жарения рыбы

ОСНОВН  
ОЙ

Во  
фритюр  
е

В  
жарочном  
шкафу

на  
открыт  
ом огне

## Рыбу жарят



Для жарения используют растительные масла или топленое масло

Для фритюра жира берут в 4 раза больше, чем продукта.  
Для жарки основным способом жира должно быть 10 -15 %





# Ассортимент блюд из жареной рыбы:

1. Рыба жареная основным способом
2. Рыба жареная во фритюре
3. Рыба жареная на открытом огне
4. Рыба жареная в жарочном шкафу



# 1. Рыба жареная основным способом

- Подготовленный п/ф рыбы посыпают солью и перцем, панируют в муке, укладывают на хорошо разогретую с жиром сковороду **кожей вниз** и жарят с двух сторон до образования поджаристой золотистой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 градусов. **Готовность рыбы определяют по наличию на её поверхности мелких воздушных пузырьков.**
- На подогретую тарелку укладывают гарнир в виде картофеля жареного, отварного или картофельного пюре. Рядом помещают жареную рыбу, поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно подают соусы томатный, красный, сметанный или майонез с корнишонами.

## Ассортимент:

1. Сом в кунжутном семени
2. Рыба с чатни и джемом
3. Рыба жареная с луком по – ленинградски

# Рыба с чатни и джемом



**Разделать сёмгу** на чистое филе, разрезать по 2 куска на порцию. Посолить, поперчить, смазать апельсиновым джемом и обжарить основным способом на растительном масле до образования красивой золотистой корочки, похожей на карамель.

- **Для чатни** перец и лук порезать соломкой, добавить немного бульона, соль, перец, имбирь, кориандр, сливочное масло, апельсиновый сок и прогреть 8-10 минут на слабом огне.

**Картофель** нарезать соломкой, промыть в холодной воде, обсушить на полотенце и пожарить во фритюре. Вынуть шумовкой, посолить. Обжаренное рыбное филе снова смазать апельсиновым джемом.



# Рыба жареная с луком, по-ленинградски.



1. Картофель варят в  
кожице, охлаждают,  
очищают, нарезают  
кружочками и  
обжаривают с обеих  
сторон



2. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют  
в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета



3. Порционный кусок рыбы солят,  
перчат, панируют в муке, жарят основным  
способом и доводят до готовности  
в жарочном шкафу.

4. Жареную рыбу укладывают на середину порционной сковородки, вокруг – жареный картофель, а сверху на рыбу кладут кольца жареного лука.





## 2. Рыба жареная во фритюре

Рыбу разделявают на чистое филе, нарезают на полосы, ромбы или брусочки, солят, перчат, панируют и жарят во фритюре при температуре 160-180°С. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

### Ассортимент

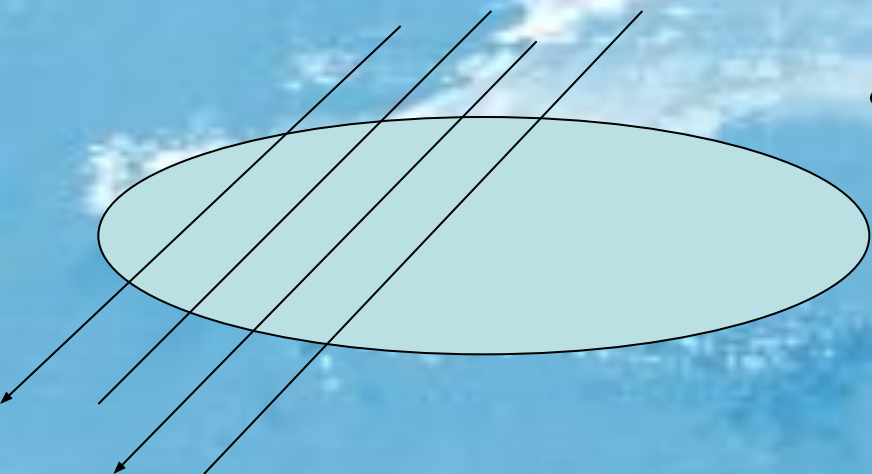
- Рыба в кляре
- Рыба, жареная восьмёркой.
- Рыба «фри».



# Рыба в кляре



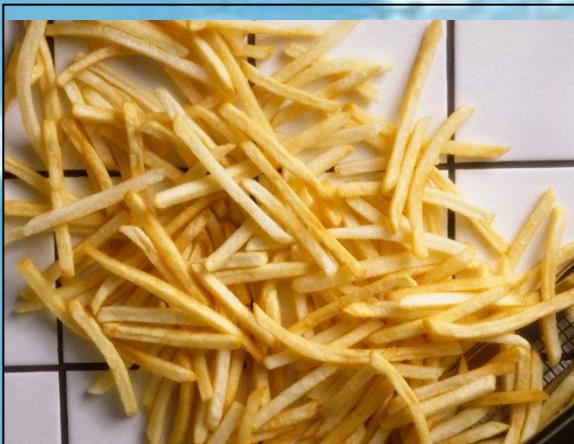
- Чистое филе нарезают на брусочки, кладут в посуду, солят, перчат, добавляют сок лимона, репчатый лук и зелень петрушки. Маринуют в холодильнике 30 минут.
- Брусочки рыбы после маринования накалывают на вилку, погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир и жарят 3-5 мин до образования румяной корочки.
- Готовая прожаренная рыба всплывет на поверхность фритюра, её вынимают шумовкой и перекладывают в дуршлаг, чтобы стёк жир.







- Рыбу укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, по 6-8 брусочков, придавая им форму **пирамидки** или **колодца**.
- Блюдо украшают веточками зелени петрушки, жареной во фритюре и долькой лимона.  
**Отдельно** подают соус майонез с корнишонами – **«тар-тар»**



- На гарнир **отдельно** подают картофель **«пай»**.



**Рыба жареная с  
зелёным маслом**

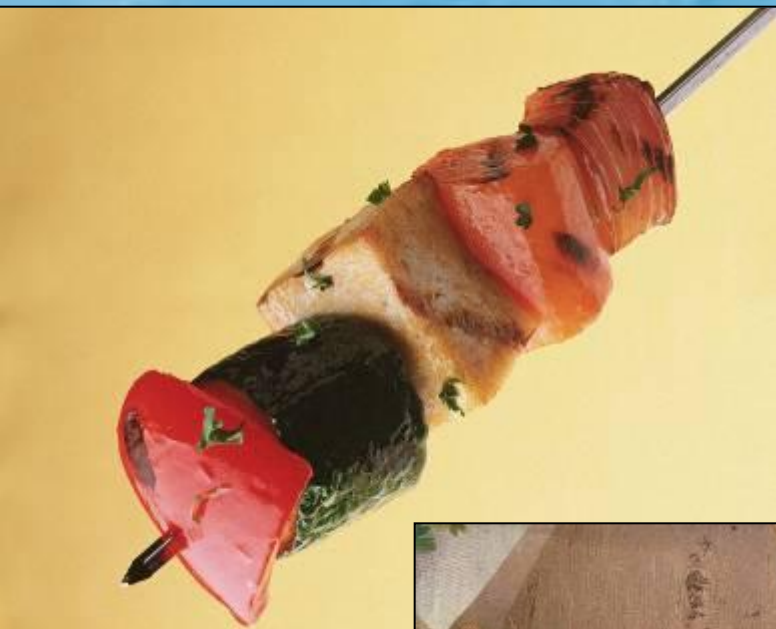


**Рыба «Фри»**





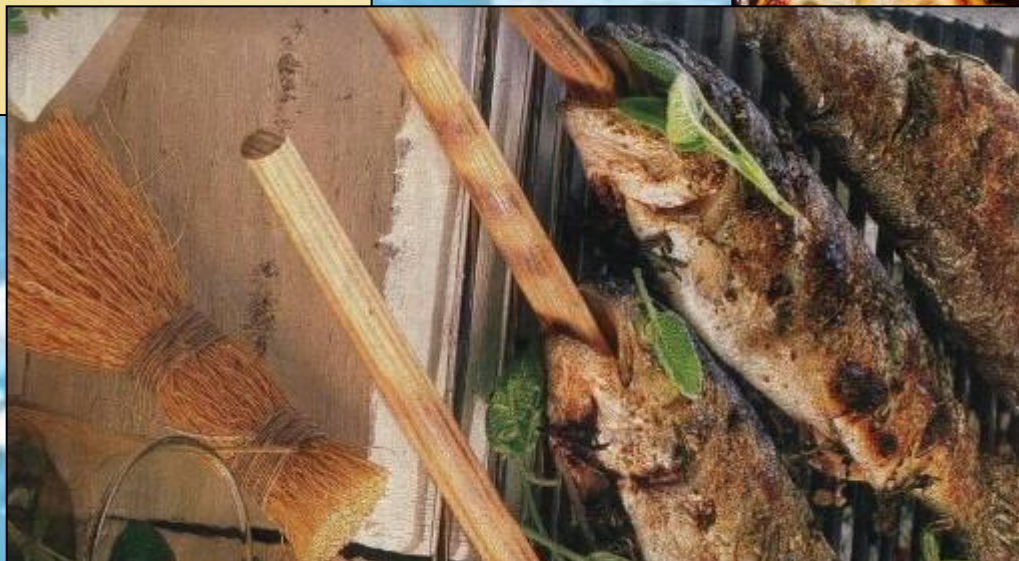
# 3. Рыба жареная на открытом огне



Шашлык из осетрины



Рыба на решётке



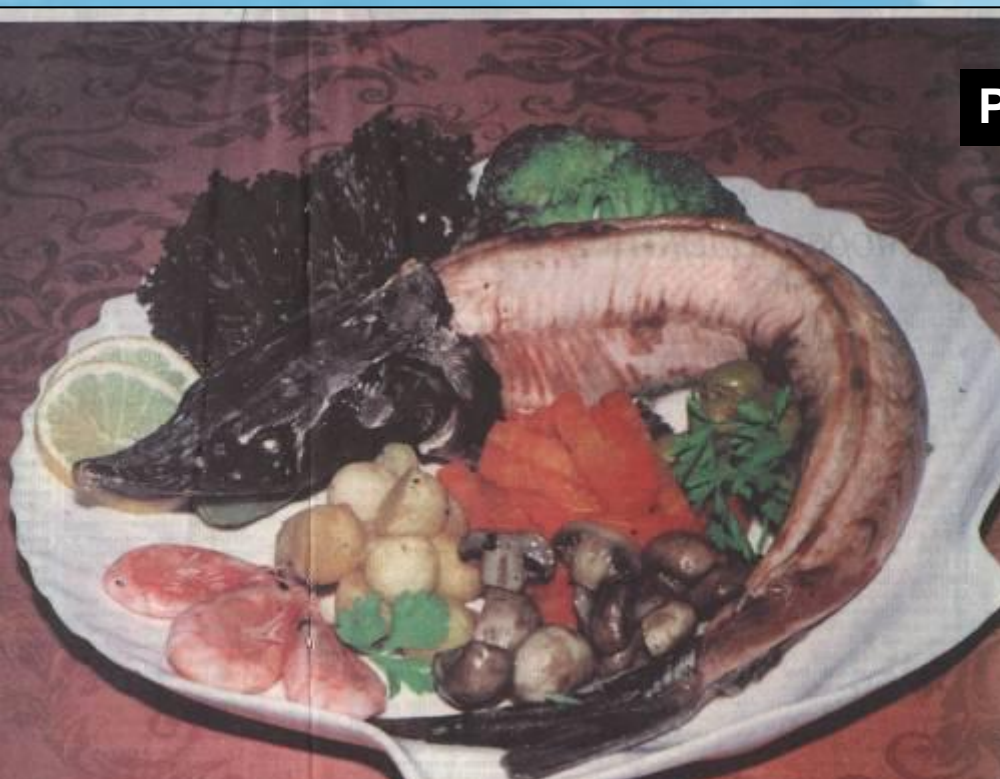
Рыба с фаршированным сладким перцем



# 4. Рыба жареная в жарочном шкафу



**Рыба жареная порционными кусками**



**Рыба по-царски**



**Угорь жареный**



# Требования к качеству

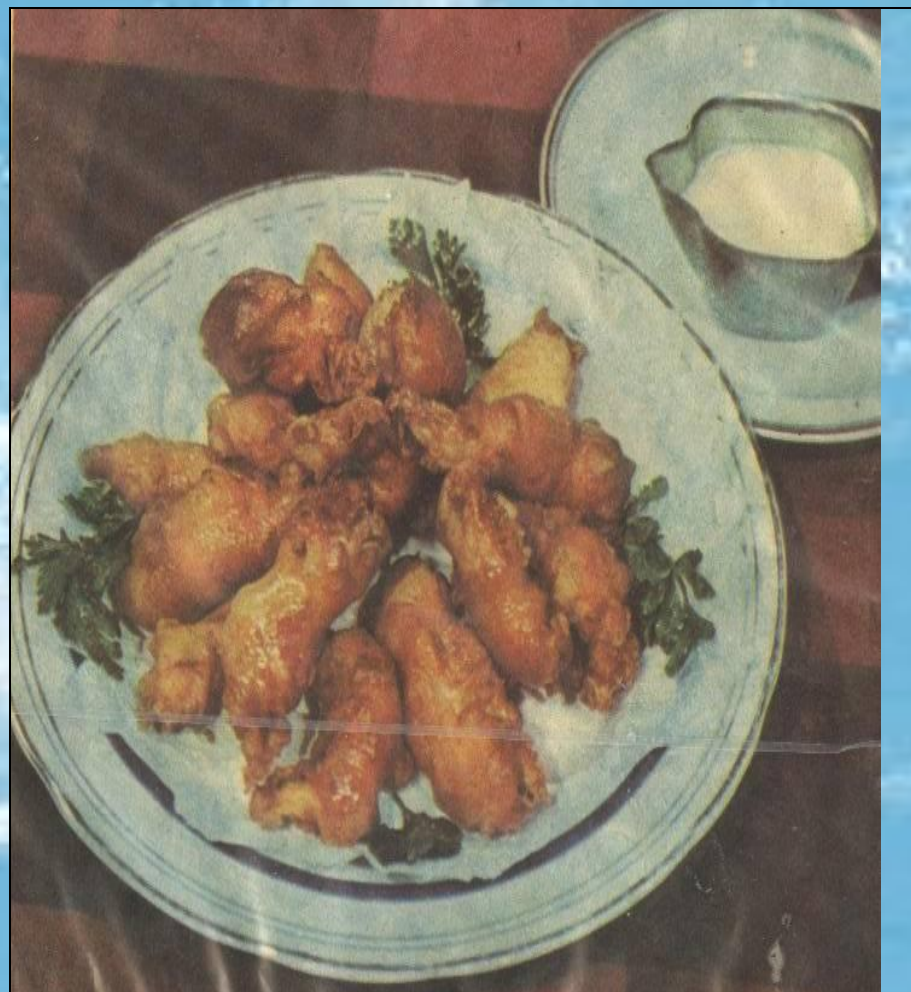


1. Рыба жаренная на открытом огне
  - Порционные куски или целая рыба равномерно обжарены.
  - Гарнируются мелко нарезанным луком и зеленью укропа с долькой лимона
  - Не допускается вкус и запах пережаренного фритюра.



## 2. Рыба жареная в тесте

Рыба хорошо прожарена, сочная. Тесто пористое, пышное. Цвет светло-золотистый. Недопустимые дефекты: темная окраска обжаренной рыбы, вкус и запах пережаренного фритюра.





- **4. Рыба жареная с зеленым маслом**
- Порционный кусок рыбы в форме восьмерки, сверху уложен кружочек зеленого масла, оформлен зеленью «фри» и долькой лимона. Поверхность имеет поджаристую корочку светло-коричневого цвета. Консистенция мягкая, сочная. Вкус и запах специфический, без постороннего привкуса.





- **5. Рыба жареная с луком по-ленинградски**
- Рыба должна быть равномерно обжарена со всех сторон, лук не горелый, без запаха и вкуса пережаренного фритюра. Золотистый картофель нарезанный кружочками.





## Общие положения темы:

1. Для жарки основным способом рыбу нарезают: с костью под углом  $90^\circ$ , без кости  $40 - 45^\circ$ , солят, перчат и панируют в муке.
2. Для жарки во фритюре рыбу всегда разделявают на чистое филе, нарезают на ромбы, брусочки и полосы, солят, перчат и панируют в двойной панировке или тесте кляр.
3. Для жарки на открытом огне используют целую рыбу, порционными кусками и мелкими кусками. Не панируют.
4. Для жарки в жарочном шкафу использую целую рыбу и порционными кусками. Не панируют.



A whole orange fish is the central focus, surrounded by various fresh ingredients including lemons, herbs, and spices. The fish is positioned horizontally, facing left. The background is a light, neutral color with soft shadows. The text "СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !" is overlaid in the center of the image.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !**