

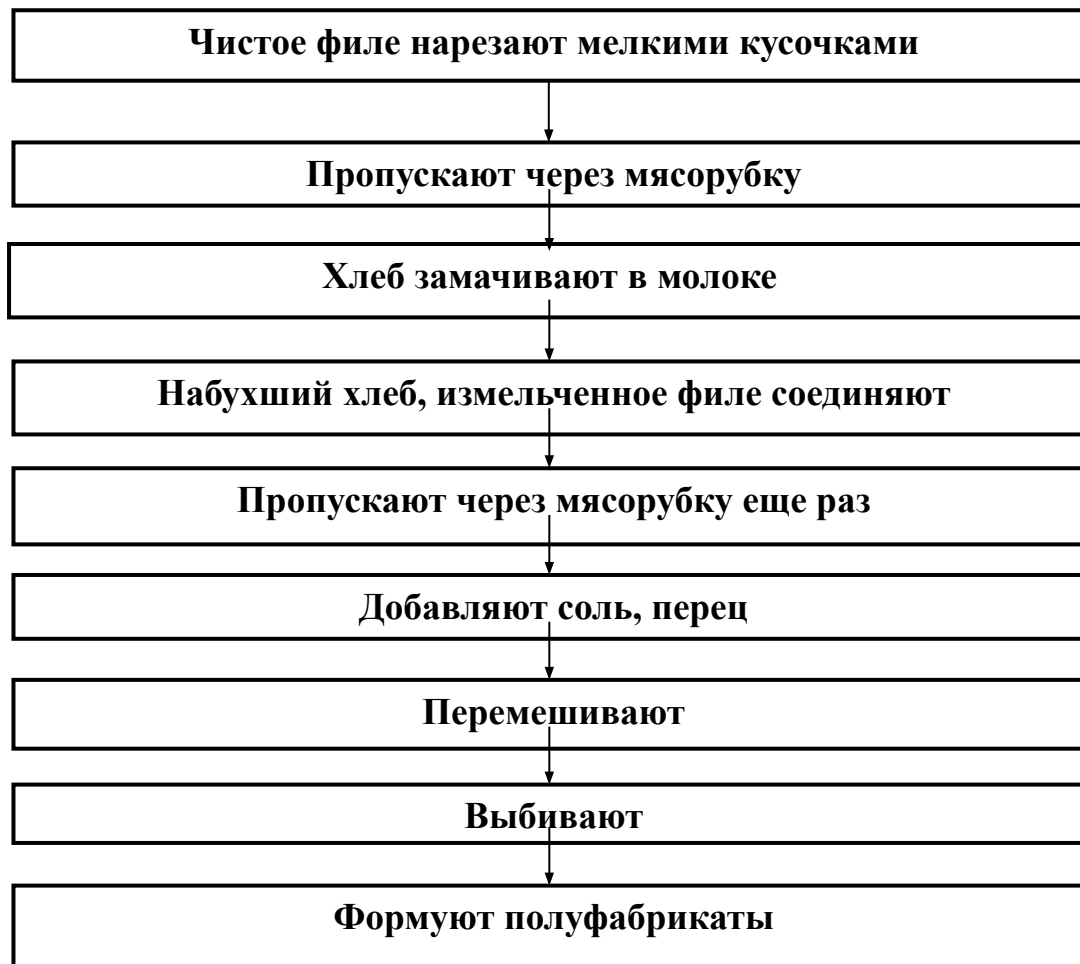
Тема: «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»



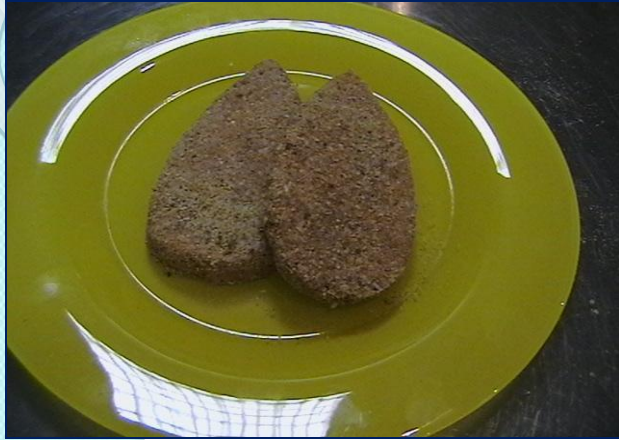
Рыба является необходимым продуктом питания человека.

По своему химическому составу она немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию минеральных веществ, витаминов и степени усвояемости белков превосходит мясо.

Схема приготовления рыбной котлетной массы



Котлеты



Биточки



Блюда из рыбной котлетной массы

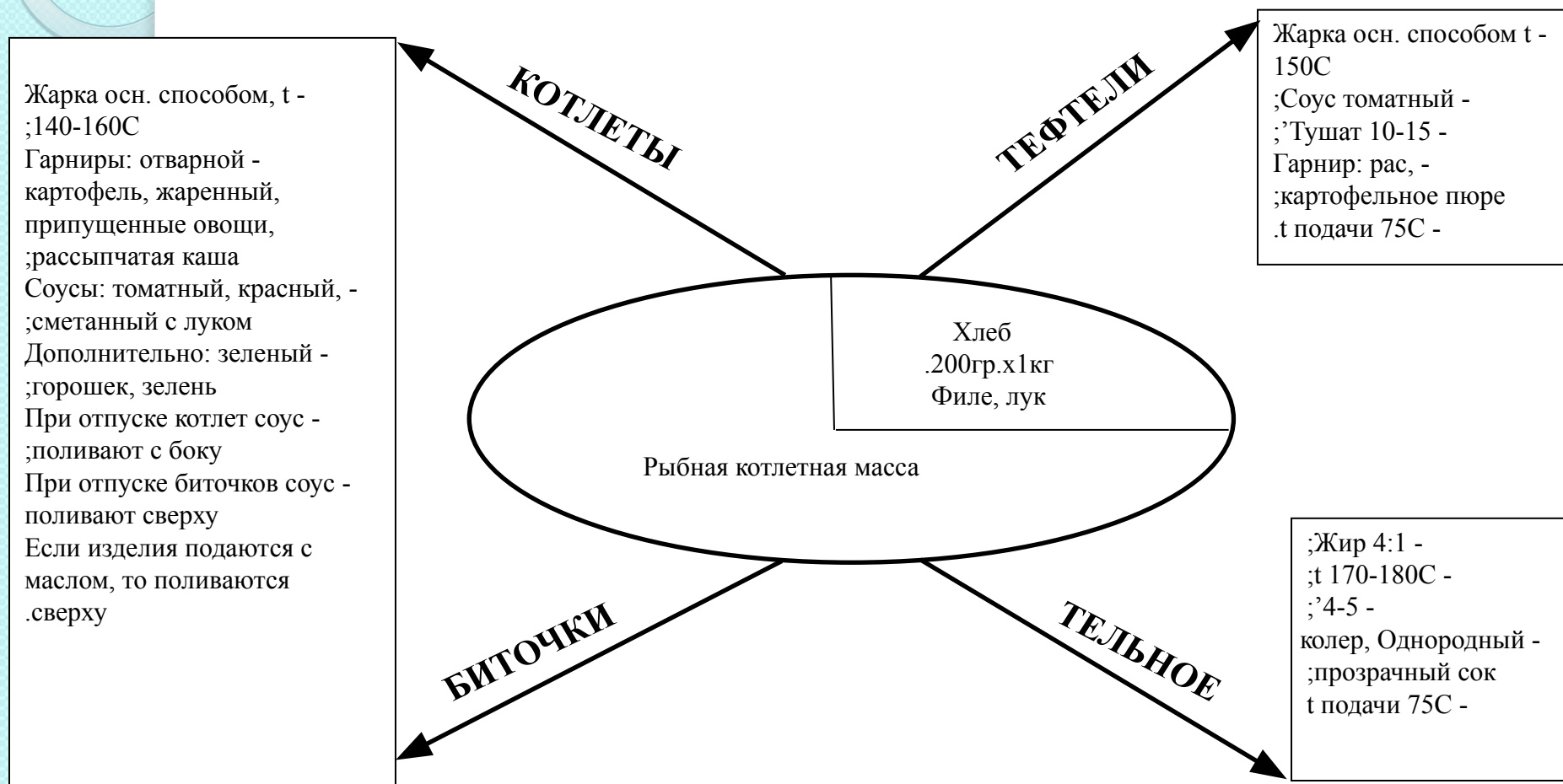
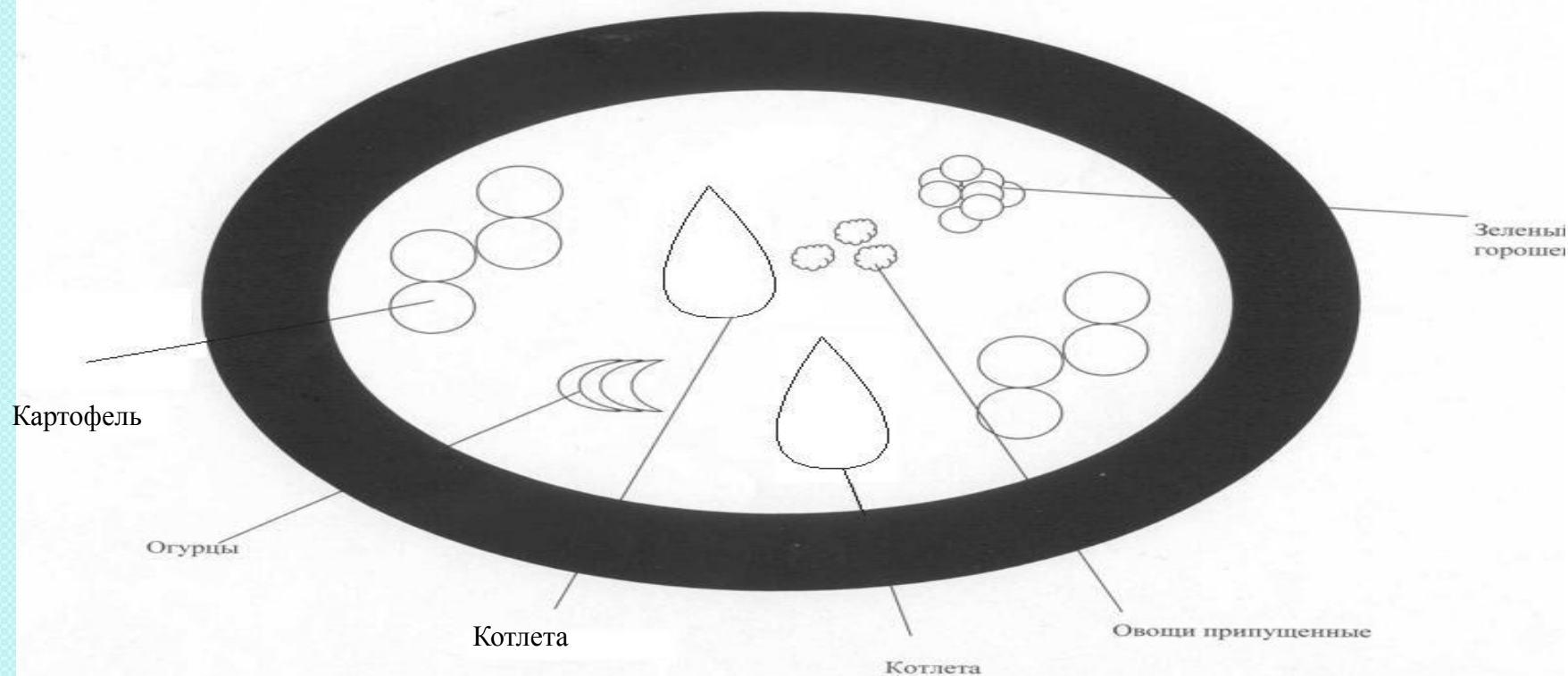


Схема оформления блюда

Оформление и отпуск котлет







Качественная оценка готового блюда.

Внешний вид: изделия должны сохранить свою форму, не иметь трещин. Поверхность изделия покрыта хорошо поджаренной корочкой.

Консистенция: сочная, рыхлая.

Цвет: на разрезе от белого до серого.

Вкус: соответствует данному виду рыбы, без постороннего привкуса, в меру соленый.

Запах: рыбы и жира.