# **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



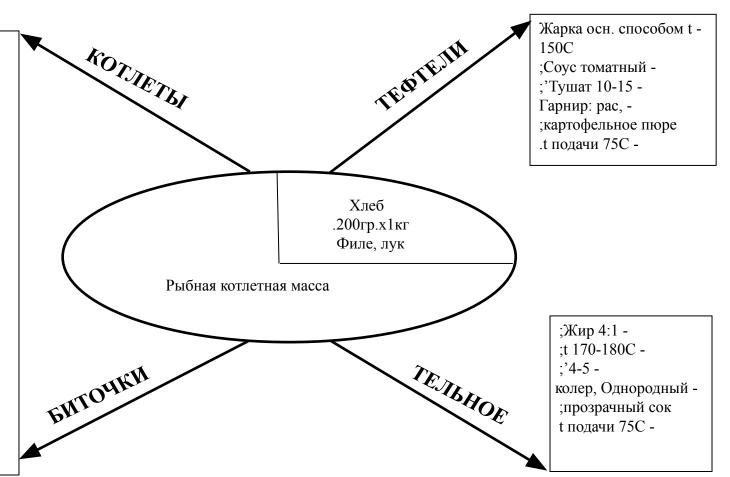




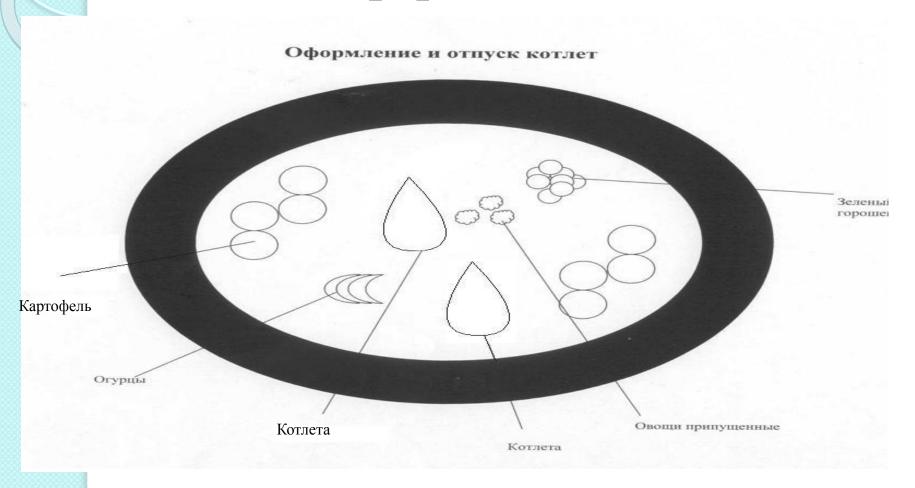


## Блюда из рыбной котлетной массы

Жарка осн. способом, t -;140-160C Гарниры: отварной картофель, жаренный, припущенные овощи, ;рассыпчатая каша Соусы: томатный, красный, -;сметанный с луком Дополнительно: зеленый -;горошек, зелень При отпуске котлет соус -;поливают с боку При отпуске биточков соус поливают сверху Если изделия подаются с маслом, то поливаются .сверху



## Схема оформления блюда







#### Качественная оценка готового блюда.

Внешний вид: изделия должны сохранить свою форму, неиметь 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.