

Тема: Технология приготовления рыбной котлетной массы

Автор: студент гр.7
Орлова Л.К.

Руководитель:
Кожайкина И.Н.

За время обучения я научила

- ✓ Приготовление блюд из овощей и грибов.
- ✓ Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ✓ Приготовление супов и соусов.
- ✓ Приготовление блюд из рыбы.
- ✓ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ✓ Приготовление холодных блюд и закусок.
- ✓ Приготовление сладких блюд и напитков.
- ✓ Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

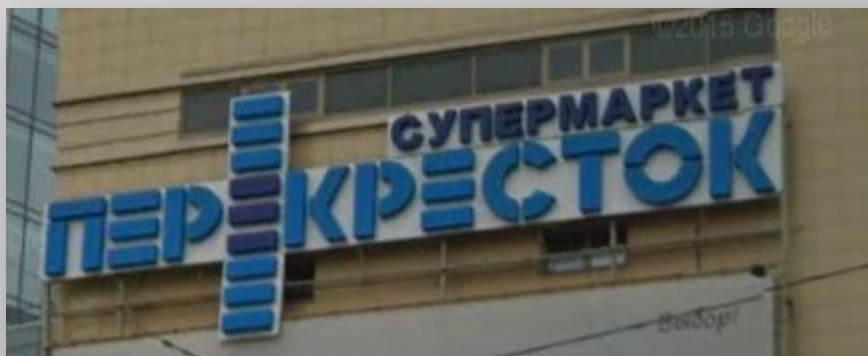


Я проходила практику во многих заведениях

В ресторане “Дунай” на первом курсе меня обучили нарезки, делать заготовки для разнообразных блюд



- На этих предприятия ,я обучалась на втором курсе . Меня обучили разделке рыбы и мяса. Начальным элементам карвенга.



- На 3 курсе приготовление кондитерских и мучных изделий. Оттачивание уже имеющихся навыков готовки, а также изучение



Цель и задачи

- **Цель:** Описание состава котлетной массы и её отдельных ингредиентов .
- Описание технологического процесса изготовления массы .

- Рыба является ценным пищевым продуктом и содержит хорошо усвояемые полноценные белки, жиры, минеральные соли, а так же витамины А и D.

Мясо рыбы содержит очень мало соединительной ткани, быстро переваривается и лучше усваивается, чем мясная пища, а поэтому меньше задерживается в желудке.

По содержанию жира рыба делится на такие группы:

— нежирная — треска, пикша, сайда, навага, судак, налим, речной окунь, щука, ерш.

— маложирная — селедь, корюшка, карп прудовой, вобла, плотва, карась, кефаль, морской окунь, язь, сом.

— жирная — белуга, осетер, стерлядь, семга, кета, горбуша, скумбрия, ставрида, тунец, пеламида.

— очень жирная — лосось, белорыбица, минога, угорь, стерлядь сибирская, осетр сибирский.





- **КОТЛЕТЫ**
Параметры изделия
Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом.
Длина – 10-11 см.
Ширина – 5-6 см.
Толщина – 1,5-2 см.
Масса полуфабриката – 86 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА



