

Виды полуфабрикатов
из рыбы

Кулинарное использование рыбных полуфабрикатов для различных видов термической обработки

Для варки	Для припускания	Для жарки	Для жарки во фритюре
Целая	Целая	Целая	Целая
Звенья рыб осетровых парод	Филе с кожей без костей	Порционные куски из тушки (кругляци)	Чистое филе
Порционные куски из тушки (кругляци)	Чистое филе	Филе с кожей и костями	
Филе с кожей и костями		Филе с кожей без костей	
Филе с кожей без костей		Чистое филе	

□ **«Рыба в тесте»** - из чистого филе судака, щуки, трески нарезают брусочки, кладут в посуду с растительным маслом, добавляют лимонную кислоту, или лимонный сок, молотый перец, соль, зелень петрушки, выдерживают 10-20 мин. Перед жаркой во фритюре брусочки погружают в жидкое тесто (кляр).

□ **«Рыба грилье»** - из судака, сига, разделанных на большие куски, звеньев осетрины, белуги, севрюги, свежей сельди без кожи и костей нарезают порционные куски, солят, смачивают растопленным сливочным маслом и панируют в молотых сухарях, после чего жарят над горящими углями.

□ **«Рыба фри»** - чистое филе нарезают на порционные куски в форме ромба и панируют в двойной панировке.

□ **«Рыба жареная с зеленым маслом»:**

1. Чистое филе нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, толщиной 1 см, длиной 15-20 мин, отбивают, панируют в муке, смачивают в льезоне и белой панировке. П/ф сворачивают с 2-х сторон, придают ему форму восьмерки, скалывают шпажкой.
2. Чистое филе нарезают ромбиками, в середине прорезают, выворачивают так, чтобы получился бант, панируют в двойной панировке.

Стейк

- Стейк – на боку рыбы делают надрезы на равном расстоянии друг от друга (2,5 см), под прямым углом.



Стейк «Бабочка»



«Подушечки»

- Нарезать филе кусками размером 7,5х4см;
- На расстоянии 1 см от каждого края, прорезать в передней части филе кармашек (не разрезать заднюю, верхнюю и нижнюю части);
- Открыть кармашек одной рукой, а другой положить в него фарш.
- Закрывать кармашек, перевязав его перышком зеленого лука.



Фаршированные рулетики

- На чистое филе выложить фарш либо на один конец филе перед сворачиванием, либо поверх уложенных вертикально рулетиков;
- Свернуть филе очищенной стороной внутрь. Хвостовая часть должна быть снаружи;
- Чтобы спираль не распалась, укладывать их близко друг к другу или закрепить шпажками;
- Рулетики припустить/сварить на пару/запекать.



Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы

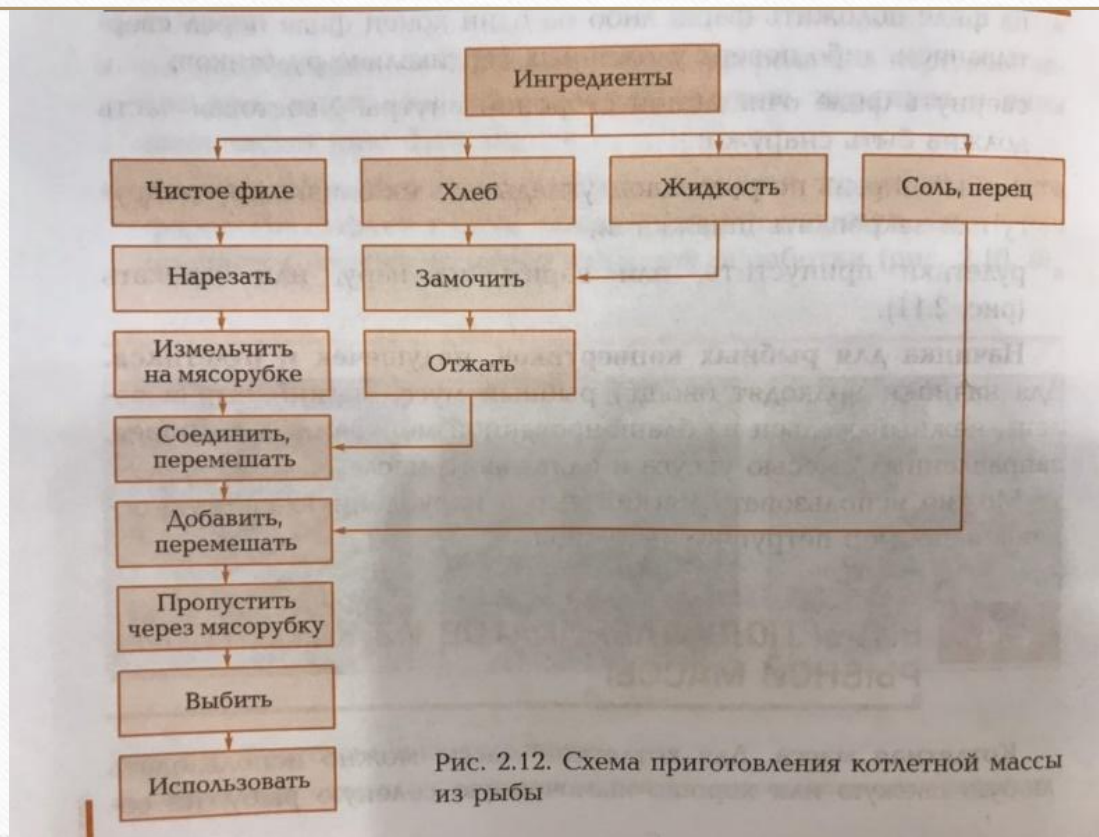


Таблица 2.2. Характеристика полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Полуфабрикат	Внешний вид полуфабриката	Панировка	Вид тепловой обработки	Особенности рецептуры	Количество на порцию, шт.
Котлеты	Овально-приплюснутая форма. Длина — 11 см, ширина — 5 см, толщина — 1,5...2 см	Молотые сухари	Жаренье основным способом	Стандартная	1...2
Биточки	Округло-приплюснутая форма. Диаметр — 6 см, толщина — 2 см	Молотые сухари или белая панировка	Жаренье основным способом	Стандартная	1...2
Тефтели	Шарики диаметром 3 см	Мука	Запекание, тушение	Стандартная + сырой репчатый лук	3...4
Фрикадельки	Шарики массой 12...15 г	Не панируют	Припускание или тушение	Стандартная + сырой репчатый лук + сырые яйца + сливочное масло	По весу
Рулет	Форма батона	Смазывают маслом, посыпают сухарями	Жаренье в жарочном шкафу	Стандартная + фарш	По весу
Зразы	Овально-прямоугольная форма	Сухари, фигурная	Жаренье основным способом	Стандартная + фарш	2
Тельное	Форма полумесяца	Льезон, затем сухари	Жаренье в полужаритюре	Стандартная + фарш	1...2

Способы панирования

- В муке;
- В сухарях;
- В муке и льезоне, красной или белой панировке (двойная панировка);
- Тесто кляр;
- В кокосовой стружке, измельченном миндале, кукурузных хлопьях, маке

Виды панировок:

- Мучная панировка – из просеянной пшеничной муки 1-го сорта;
- Красная панировка – из просеянных молотых сухарей;
- Белая панировка - из просеянных белых сухарей;
- Смесь сухарей и муки;
- Фигурная панировка – из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанной кубиком
- Двойная панировка – мука, льезон, красная или белая панировка;
- Льезон – смесь сырых яиц и молока.

Условия и сроки хранения п/ф из рыбы

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность, ч	Температура
Целая разделанная рыба	Обсушивают и укладывают в лотки	24	0-4
Крупные куски рыбы		24	
Порционные куски рыбы		6	
Рыбный фарш	Укладывают на противень слоем толщиной не более 5 см	6	
Котлетная масса		2-3	
П/ф из котлетной массы	Укладывают в один ряд в лоток, посыпанный сухарями	До 12	
Замороженная котлетная масса и изделия из нее		72	-4...-6

Ответить на вопросы

1. Какие приемы, используемые при приготовлении п/ф из рыбы вы знаете?
2. Охарактеризуйте п/ф из рыбы для варки и припускания
3. Как приготовить котлетную массу из рыбы?