

учреждение
«Новокузнецкий торгово-экономический техникум»
(ГПОУ НТЭТ)

ВНЕАУДИТОРНАЯ САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Технология приготовления «Блюда из жареной во фритюре рыбы»

Презентация

Выполнил студент Д. В. Загайнова
Самостоятельная работа защищена
с оценкой «_____»

Преподаватель И. Ю. Ходыкина
(подпись руководителя)

Содержание

- Технология приготовления
- Ассортимент
- Требование к качеству
- Использованные источники

Технология приготовления

Рыбу семейства осетровых нарезают от подготовленных звеньев без кожи и хрящей и дополнительно ошпаривают. Рыбу с костным скелетом нарезают на порционные куски из филе без кожи и костей. Нарезанные порционные куски панируются в муке, в льезоне и белой панировкой. Жарят в разогретом жире 180-190 С, время жарки 8-12 мин. Обжаренную рыбу вынимают, дают стечь жиру и доводят до готовности в жарочном шкафу(5-7 мин).



Рисунок 1 – Рыба жареная во фритюре

Ассортимент

Наименование	Особенности приготовления
Рыба жареная во фритюре	Рыбу семейства осетровых нарезают от подготовленных звеньев без кожи и хрящей и дополнительно ошпаривают. Рыбу с костным скелетом нарезают на порционные куски из филе без кожи и костей. Подготовленные куски рыбы посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. Гарнир - картофель жареный, картофель фри, зелень фри и ломтик лимона.
Рыба жареная во фритюре с майонезом	Технология приготовления как у рыбы жареной во фритюре. Гарнир - картофель жареный, картофель фри, зелень фри и ломтик лимона. Соус - майонез, майонез с корнишонами.
Рыба жареная во фритюре с томатным соусом	Технология приготовления как у рыбы жареной во фритюре. Гарнир - картофель жареный, картофель фри, зелень фри и ломтик лимона. Соус - томатный.



Рисунок 2 – Рыба жареная во фритюре с картофелем фри и лимоном.

Требование к качеству

- Вкус – в меру соленый, без посторонних примесей и вкуса.
- Цвет – поверхность рыбы покрыт ровной золотистой корочкой от золотистого до светло-коричневого.
- Запах – соответствует запаху рыбы.
- Внешний вид – сохранившая форму рыба, рядом гарнир, соус отдельно в соусницу либо подлит.
- Консистенция – мягкая, сочная, мясо легко разделяется вилкой, не дряблое, хрустящее.
- Режим и сроки хранения – хранят на мармите при температуре 75-80 С. Сроки реализации 2 часа.

Использованные источники

- Сайт - Программный центр. Помощь образованию!
- Книга – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Спасибо за внимание!

