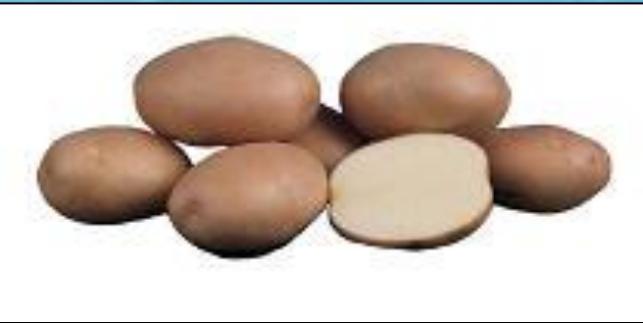


***Технология приготовления
блюда «Рыба жареная с луком
по-ленинградски»***



Рыба жареная с луком, по-ленинградски.



1. Картофель варят в
кожице, охлаждают,
очищают, нарезают
кружочками и
обжаривают с обеих
сторон



2. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют
в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета



3. Порционный кусок рыбы солят,
перчат, панируют в муке, жарят основным
способом и доводят до готовности
в жарочном шкафу.

**Рыбу разделать на филе с кожей
без костей и нарезать на**



Порционные куски запанировать в муке.



Обжарить рыбу основным способом, до готовности довести в жарочном шкафу.



**Репчатый лук очистить и
нарезать кольцами.**



Луковые кольца запанировать в муке.



Обжарить лук во фритюре.











Оформление блюда для подачи (схема блюда)

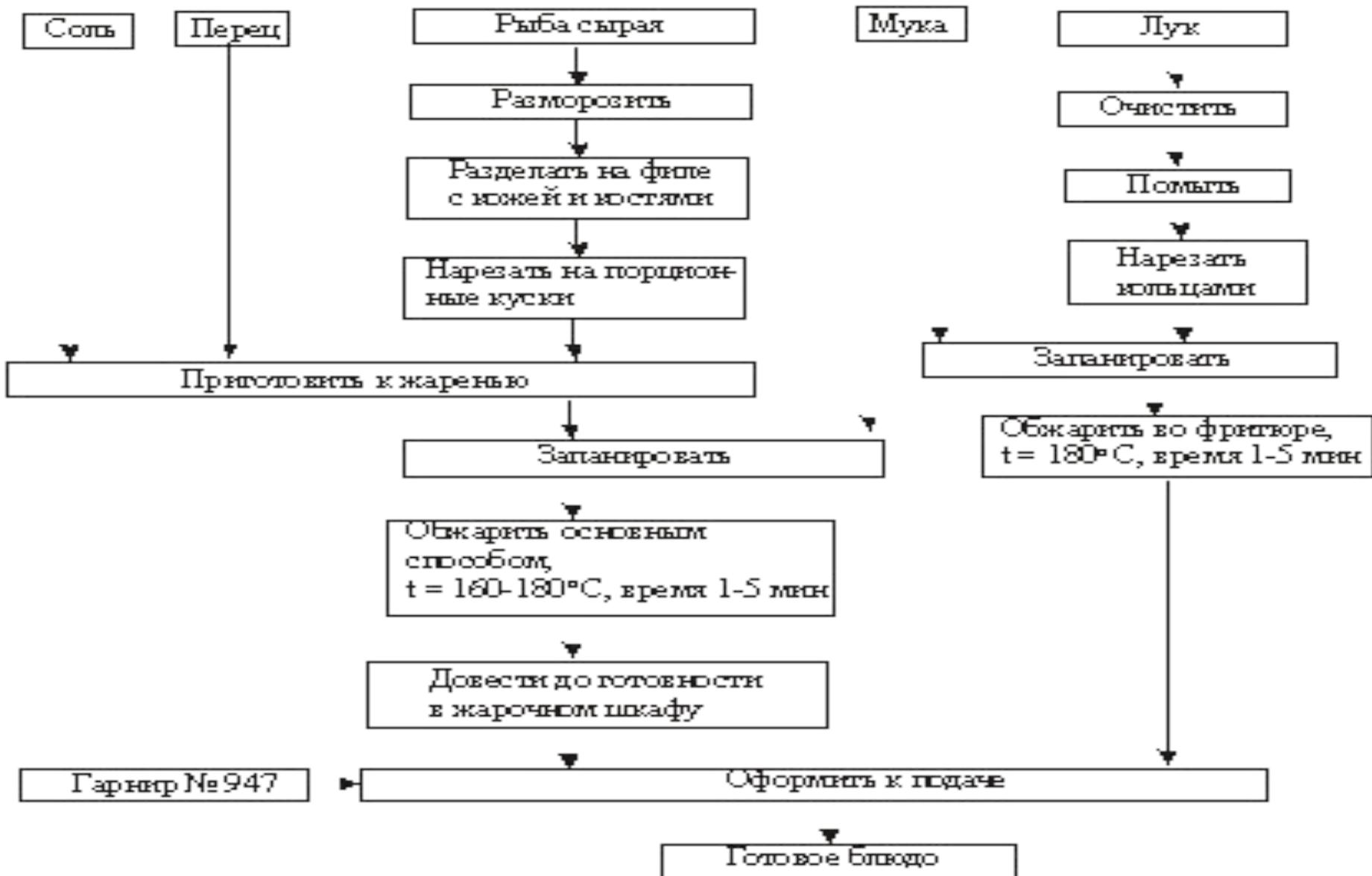
1. Рыбу выложить в центр порционной сковороды.
2. Вокруг рыбы веером выложить картофель.
3. Сверху на рыбе разместить лук фри.
4. Украсить готовое блюдо зеленью.
5. Установить порционную сковороду на подтарельник (подстановочная тарелка).







Схема приготовления блюда « Рыба жареная по – ленинградски.»



Требования к качеству к блюду « Рыба жареная по-ленинградски».

- Внешний вид: кусок рыбы с равномерно поджаренной корочкой без подгорелых корочкой без подгорелых участков, загарнированный кружками обжаренного картофеля, полит маслом, сверху уложен жареный лук ;
- Цвет: рыбы-от светло-желтого до светло-коричневого на поверхности; картофеля – золотистый; лука – соломенно-жёлтый;
- Вкус и запах: свойственные жареным рыбе, картофелю, луку; в меру солёные;
- Консистенция: рыба мягкая, но не развалившаяся,

1. Как приготовить картофель для приготовления блюда Рыба жареная по-ленинградски.

2. Как приготовить лук для приготовления блюда Рыба жареная по-ленинградски.

3. Расскажите как оформить блюда для подачи Рыба жареная по-ленинградски.