

Підготував
Студент 1 курсу 58м групи
Малоголовець Дмитро

НАПІВФАБРИКАТИ З РИБИ ТА НЕ РИБНИХ ПРОДУКТІВ

ПРИГОТУВАННЯ РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

- З обробленої риби готують напівфабрикати для варіння, припускання, смаження з невеликою кількістю жиру (основним способом) і у великій кількості жиру (фритюрі), запікання, тушкування.
- Розрізняють напівфабрикати натуральні, січені натуральні і з котлетної маси. При цьому застосовують такі способи; нарізування, відбивання, маринування, подрібнення, вибивання, панірування.

Залежно від способу приготування,
розрізняють рибні напівфабрикати

```
graph TD; A[Залежно від способу приготування,  
розрізняють рибні напівфабрикати] --> B[• натуральні;  
• паніровані]; A --> C[• натуральні;  
• подрібнені]; A --> D[• з котлетної маси;  
• з кнельної маси];
```

- натуральні;
- паніровані

- натуральні;
- подрібнені

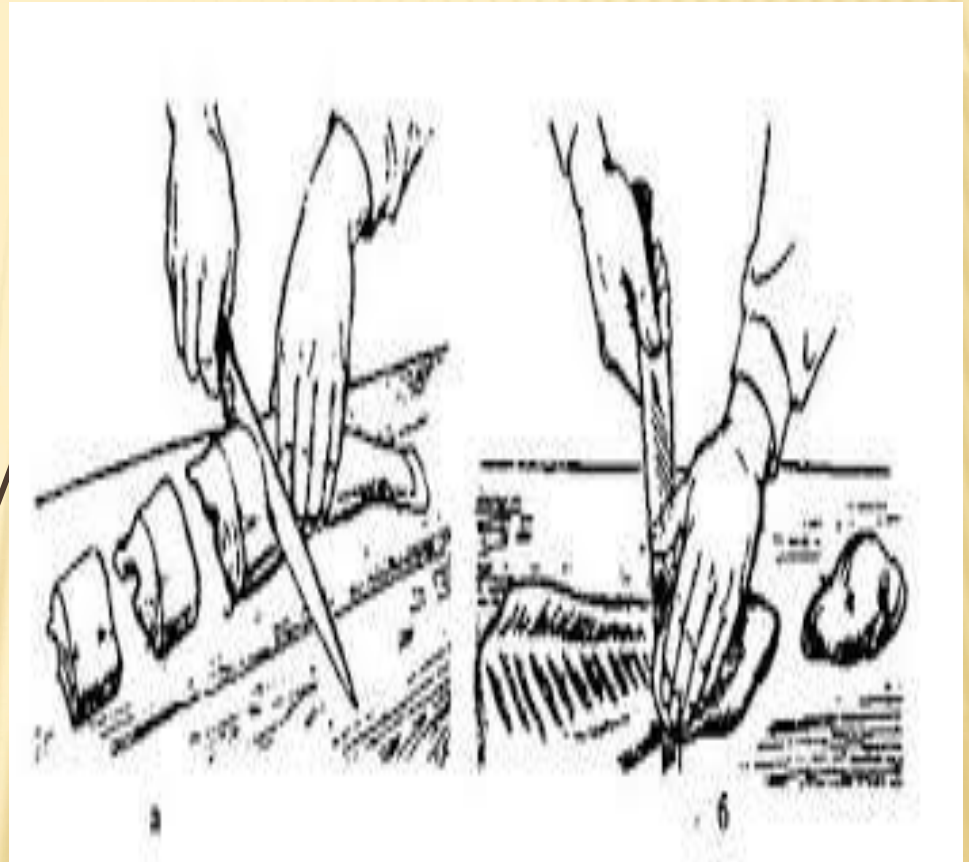
- з котлетної маси;
- з кнельної маси

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

□ Нарізування.

Рибу нарізують
уперек волокон,
тримаючи ніж під
прямим кутом або
 30° , залежно від виду
напівфабрикату.

Прийоми нарізання
риби: а – під прямим
кутом; б – під кутом
 30°



-
- Відбивання
 - Нарізані шматочки риби відбивають сікачем, який заздалегідь змочують холодною водою. Внаслідок цього розпушується сполучна тканина, згладжується поверхня напівфабрикату, вирівнюється його товщина; він набуває відповідної форми. Все це сприяє рівномірній тепловій обробці.
 - Застосовується для розм'якшення продукту або навіть для отримання м'ясної суфлеподібної маси (кололаки)

МАРИНУВАННЯ

- ▣ **Маринування.** Маринування (фр. *Marine*) – класти в солону воду, маринувати) – спосіб консервування харчових продуктів, заснований на дії кислоти (часто оцтової), яка у певних концентраціях (0,5-2%) і особливо за наявності кухонної солі пригнічує життєдіяльність багатьох мікроорганізмів, які зумовлюють псування.
- ▣ Підготовлені шматочки риби збризкують лимонною кислотою або оцтом і тримають на холоді для того, щоб надати готовим стравам специфічного смаку й аромату, а також для розм'якшення сполучної тканини.

ПОДРІБНЕННЯ

- застосовують для приготування січеної натуральної і котлетної маси. Чисте філе риби подрібнюють на м'ясорубці. Внаслідок цього структура сполучної тканини порушується, що полегшує теплову обробку. Хліб, який входить до рецептури котлетної маси, надає виробам пухкості, соковитості, оскільки утримує вологу.

□

ВИБИВАННЯ

- Січену натуральну і котлетну масу вибивають, завдяки чому вона збагачується повітрям, стає більш однорідною, а вироби – пухкими.

ПАНІРУВАННЯ

- Панірування – кулінарний процес обсипання паніровкою виробів перед смаженням (рис. 2.36). Традиційна паніровка складається з в'язучої речовини (наприклад, збите яйце) і борошна або мелених сухарів.



ВАРІННЯ.

- Для *варіння* використовують цілу оброблену рибу з головою або без неї, пласти осетрової риби, порційні шматочки – кругляки, порційні шматочки, які нарізають впоперек волокон під прямим кутом з пластованої риби зі шкірою і кістками або зі шкірою без кісток. Щоб уникнути деформації риби під час варіння, на шкірі роблять надрізи у 2-3 місцях.

ПРИПУСКАННЯ

- Для *припускання* використовують цілу рибу, невеликі пласти осетрової, порційні шматочки з пластованої риби на філе зі шкірою без кісток. Шматочки нарізають під кутом 30° , починаючи від хвоста, 1-1,5 см завтовшки. Внаслідок цього виходять плоскі, широкі шматочки, які швидко і рівномірно прогріваються в малій кількості рідини, не деформуються.

СМАЖЕННЯ ОСНОВНИМ СПОСОБОМ

- Для *смаження основним способом* використовують цілу рибу, пласти осетрової риби, порційні шматочки-кругляки, а також порційні шматочки, які нарізають під кутом 30° з пластованої риби на філе зі шкірою і кістками, філе зі шкірою без кісток (як для припускання).
- Підготовлені напівфабрикати перед смаженням посипають сіллю, обкачують у просіяному борошні чи сухарях або в суміші борошна і сухарів.

ВИДИ НАТУРАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ

Види натуральних напівфабрикатів та їх використання

Пластування та обробка риби на філе

При пластуванні тушок вагою до 1 кг одержують 2 частини риби: одна – філе зі шкірою та реберними кістками, друга – шкірою, реберними кістками та хребтом. Тушки вагою більше 1 кг пластують на філе зі шкірою і реберними кістками, видаляють хребти та плечову кістку. Для деяких страв рибу розробляють на філе зі шкірою без кісток та на філе без шкіри та кісток (м'якоть – чисте філе)

Порційні шматки риби нарізають з непластованої і пластованої риби. Для варіння порційні шматки риби нарізають під кутом 90° до площини столу. При нарізанні шматків для припускання та смаження лезо ножа тримають під кутом $30-40^\circ$ до площини столу. Для попередження деформації шматків риби при тепловому обробленні шкіру надрізають у двох-трьох місцях. Посипають сіллю, спеціями та панірують безпосередньо перед смаженням

Дрібно шматкові напівфабрикати з риби

Для їх приготування філе без шкіри та кісток (м'якоть) нарізають брусочками довжиною 5-6 см, скибочками вагою 20-25 г для піджарки, шашлику

Рибу, оброблену з головою і без голови – тушкою, використовують для смаження основним способом і для варіння ухи (дрібна), велика (при бенкетних подачах)

Риба для фарширування

Зняття шкіри панчохою (щука)
Видалення спинних плавників (судак)

СМАЖЕННЯ У ФРИТЮРІ

- Для *смаження у фритюрі* використовують рибу цілу, порційні шматочки, які нарізають з пластованої риби на філе без шкіри і кісток (чистого філе). Рибу ріжуть під кутом 30° , обсушують, посипають сіллю, обкачують у борошні, змочують у льєзоні та обкачують у білій паніровці (подвійне панірування).

ЗАПІКАННЯ

- Для *запікання* використовують цілу рибу, порційні шматочки, нарізані з філе зі шкірою без кісток, з чистого філе.

ТУШКУВАННЯ

- Для *тушкування* використовують цілу рибу, порційні шматочки- кругляки, порційні шматки риби, нарізані з філе зі шкірою і кістками, з філе зі шкірою без кісток



Дякую
за увагу!