



Тема урока:

Блюда из жареной рыбы

Цель урока:

Изучить общие правила, ассортимент, технологию приготовления и правила подачи блюд из жареной рыбы

Общие правила жарки рыбы:

Для жарения используют все виды рыб

Жареная рыба имеет ярко
выраженный
вкус за счет образования на
поверхности
поджаренной корочки.

В процессе жарения рыба
поглощает
определенное количество
жира,
что повышает её
калорийность.

Способы жарения рыбы

ОСНОВН
ОЙ

Во
фритюр
е

В
жарочном
шкафу

на
открыт
ом огне

Рыбу жарят



в целом виде



порционными
кусками



Мелким куском

Для жарения используют
растительные
масла или топлёное масло

Для фритюра жира берут в 4 раза больше, чем продукта.
Для жарки основным способом жира должно быть 10 -15
%



Ассортимент блюд из жареной рыбы:

1. Рыба жареная основным способом
2. Рыба жареная во фритюре
3. Рыба жареная на открытом огне
4. Рыба жареная в жарочном шкафу

1. Рыба жареная основным способом

- Подготовленный п/ф рыбы посыпают солью и перцем, панируют в муке, укладывают на хорошо разогретую с жиром сковороду **кожей вниз** и жарят с двух сторон до образования поджаристой золотистой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 градусов. **Готовность рыбы определяют по наличию на её поверхности мелких воздушных пузырьков.**
- На подогретую тарелку укладывают гарнир в виде картофеля жареного, отварного или картофельного пюре. Рядом помещают жареную рыбу, поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно подают соусы томатный, красный, сметанный или майонез с корнишонами.

Ассортимент:

1. **Сом в кунжутном семени**
2. **Рыба с чатни и джемом**
3. **Рыба жареная с луком по – ленинградски**

Рыба с чатни и джемом



Разделать сёмгу на чистое филе, разрезать по 2 куса на порцию. Посолить, поперчить, смазать апельсиновым джемом и обжарить основным способом на растительном масле до образования красивой золотистой корочки, похожей на карамель.

- **Для чатни** перец и лук порезать соломкой, добавить немного бульона, соль, перец, имбирь, кориандр, сливочное масло, апельсиновый сок и прогреть 8-10 минут на слабом огне.

Картофель нарезать соломкой, промыть в холодной воде, обсушить на полотенце и пожарить во фритюре. Вынуть шумовкой, посолить. Обжаренное рыбное филе снова смазать апельсиновым джемом.

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.

4. Жареную рыбу укладывают на середину порционной сковородки, вокруг – жареный картофель, а сверху на рыбу кладут кольца жареного лука.



2. Рыба жареная во фритюре

Рыбу разделявают на чистое филе, нарезают на полосы, ромбы или брусочки, солят, перчат, панируют и жарят во фритюре при температуре 160-180°С. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Ассортимент

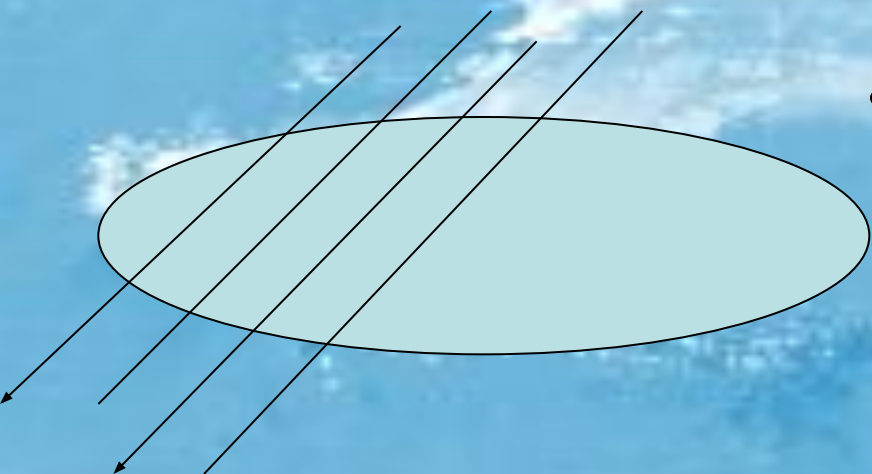
- Рыба в кляре
- Рыба, жареная восьмёркой.
- Рыба «фри».



Рыба в кляре

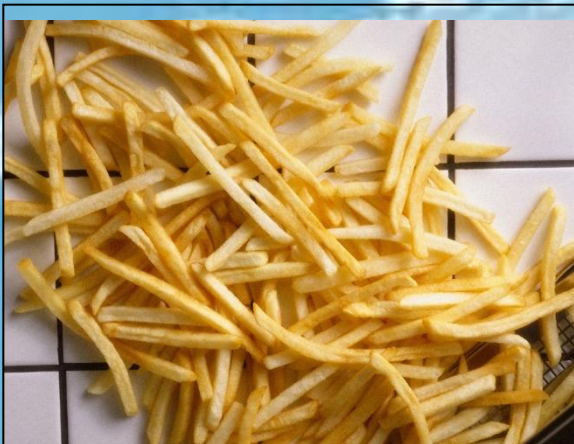


- **Чистое филе нарезают на брусочки**, кладут в посуду, солят, перчат, добавляют сок лимона, репчатый лук и зелень петрушки. Маринуют в холодильнике 30 минут.
- Брусочки рыбы после маринования накалывают на вилку, погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир и жарят 3-5 мин до образования румяной корочки.
- Готовая прожаренная рыба всплывет на поверхность фритюра, её вынимают шумовкой и перекладывают в дуршлаг, чтобы стёк жир.





- Рыбу укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, по 6-8 брусочков, придавая им форму **пирамидки** или **колодца**.
 - Блюдо украшают веточками зелени петрушки, жареной во фритюре и долькой лимона.
- Отдельно** подают соус майонез с корнишонами – «**тар-тар**»



- На гарнир **отдельно** подают картофель «**пай**».

**Рыба жареная с
зелёным маслом**



Рыба «Фри»



3. Рыба жареная на открытом огне



Шашлык из
осетрины



Рыба на
решётке

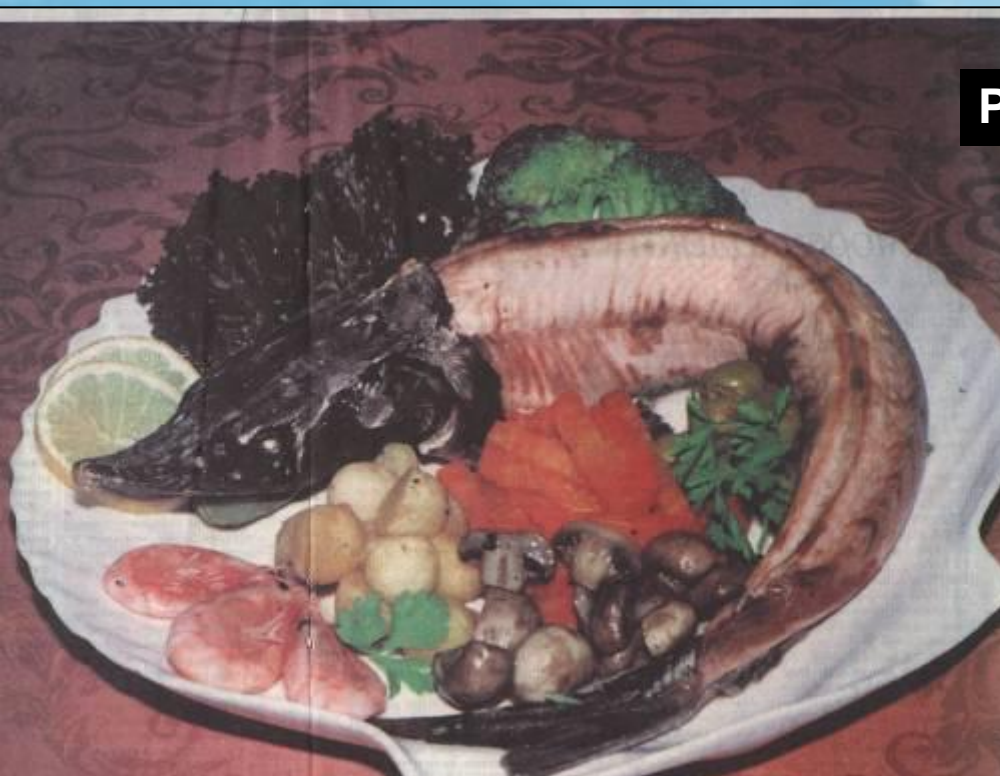


Рыба с фаршированным сладким перцем

4. Рыба жареная в жарочном шкафу



Рыба жареная порционными кусками



Рыба по-царски



Угорь жареный

Требования к качеству

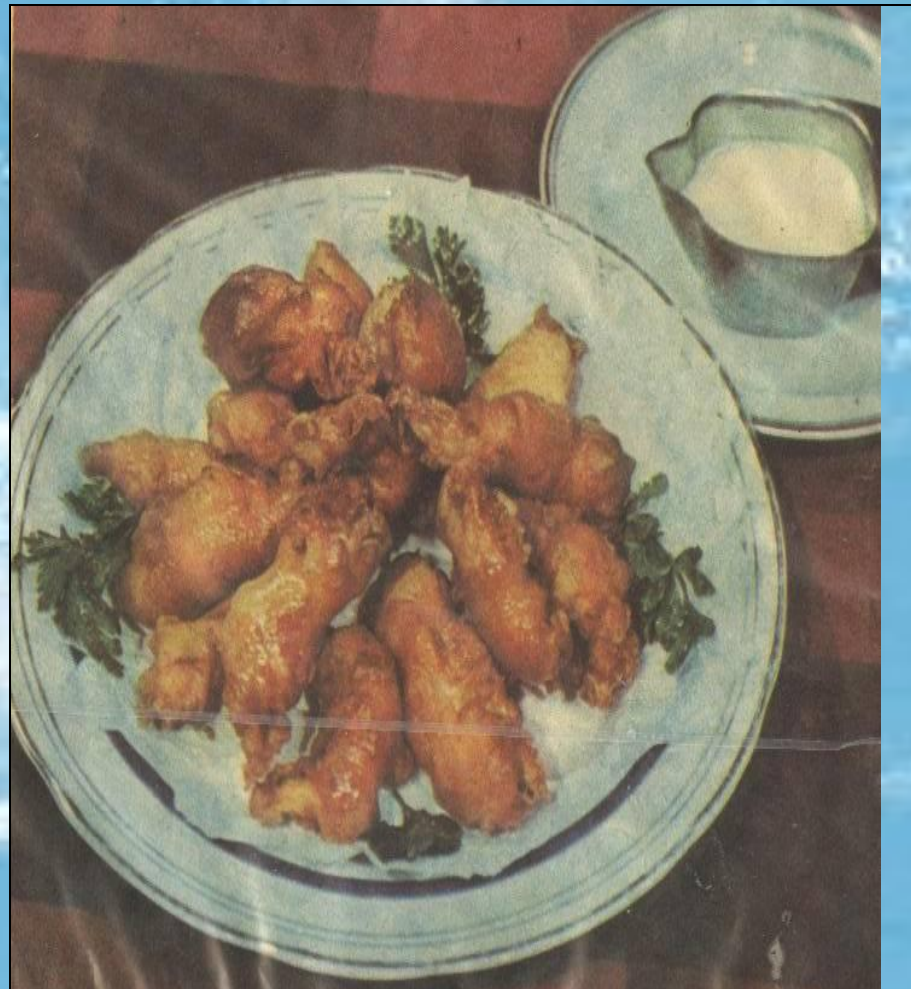


1. Рыба жаренная на открытом огне

- Порционные куски или целая рыба равномерно обжарены.
- Гарнируются мелко нарезанным луком и зеленью укропа с долькой лимона
- Не допускается вкус и запах пережаренного фритюра.

2. Рыба жареная в тесте

Рыба хорошо прожарена, сочная. Тесто пористое, пышное. Цвет светло-золотистый. Недопустимые дефекты: темная окраска обжаренной рыбы, вкус и запах пережаренного фритюра.





- **4. Рыба жареная с зеленым маслом**
- Порционный кусок рыбы в форме восьмерки, сверху уложен кружочек зеленого масла, оформлен зеленью «фри» и долькой лимона. Поверхность имеет поджаристую корочку светло-коричневого цвета. Консистенция мягкая, сочная. Вкус и запах специфический, без постороннего привкуса.

- **5. Рыба жареная с луком по-ленинградски**
- Рыба должна быть равномерно обжарена со всех сторон, лук не горелый, без запаха и вкуса пережаренного фритюра. Золотистый картофель нарезанный кружочками.



Общие положения темы:

1. Для жарки основным способом рыбу нарезают: с костью под углом 90° , без кости $40 - 45^\circ$, солят, перчат и панируют в муке.
2. Для жарки во фритюре рыбу всегда разделявают на чистое филе, нарезают на ромбы, брусочки и полосы, солят, перчат и панируют в двойной панировке или тесте кляр.
3. Для жарки на открытом огне используют целую рыбу, порционными кусками и мелкими кусками. Не панируют.
4. Для жарки в жарочном шкафу использую целую рыбу и порционными кусками. Не панируют.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !