

Профессиональный модуль ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления
сложной холодной кулинарной продукции

Тема: Технология приготовления
сложных холодных блюд из рыбы,
мяса и сельскохозяйственной
(домашней) птицы

ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:

Изучить технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы

Задачи:

1. Изучить ассортимент холодных закусок и блюд из рыбы
2. Запомнить необходимые термины и определения
3. Усвоить правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы
4. Изучить температурный и санитарный режимы приготовления холодных блюд из рыбы
5. Рассмотреть правила приготовления сложных холодных рыбных блюд

План:

1. Технология приготовления холодных закусок из рыбы
2. Технология приготовления горячих закусок из рыбы
3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы

*Д/З: Ковалев Н.И., Куткина М.Н.
Технология приготовления пищи,
стр. 343-348*



1. Технология приготовления холодных закусок из рыбы

Сельдь с луком

Филе сельди нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком.

Блюдо поливают заправкой для салатов, сметаной или майонезом.

Сельдь с луком



Сыр из рыбы

1. Рыбу (треска, хек, окунь) разделявают на филе без кожи и костей.
2. Припускают
3. Охлажденное филе дважды пропускают через мясорубку вместе со сливочным маслом и мелко натертым сыром.
4. Массу тщательно взбивают.
5. В конце взбивания добавляют горчицу и красный молотый перец.
6. Выкладывают массу на блюдо, придавая ей форму рыбы.
7. Оформляют сливочным маслом, веточками петрушки и ломтиками лимона.

Сыр из рыбы



Сельдь с картофелем и конфитюром из облепихи

1. Из картофеля вырезать шарики и отварить до готовности в подсоленной воде
2. Обжарить семечки кунжута, и запанировать в них картофель.
3. Нарезать сельдь
4. Проварить облепиху с небольшим количеством воды, сахаром, солью и перцем.
5. Добавить мелко нарубленный базилик, прогреть 2 минуты и протереть.
6. Выложить на тарелку сельдь и картофель, подавать с конфитюром.

Сельдь с картофелем и конфитюром из облепихи



Копченая рыба в медовом соусе

1. Филе палтуса нарезать тонкими ломтиками.
2. Лимонный сок смешать с маслом, медом, перцем, рубленым луком и каперсами.
3. Ломтики рыбы выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, охладить.
4. При подаче оформить зеленью.

Копченая рыба в медовом соусе



Холодная закуска из рыбы с овощами

1. Нарезать рыбу на тонкие ломтики
2. Выложить на них овощи
3. Смазать соусом песто
4. Свернуть рулетом
5. Запечь
6. Охладить
7. Нарезать на порции

Холодная закуска из рыбы с овощами



Холодная закуска из рыбы с овощами
© Милана Харитоновна / Фотобанк Лори



lori.ru/2145229

Рулетики из семги с сыром Филадельфия

1. Тонко нарезать семгу или форель.
2. Нарезать тонко огурцы свежие



Рулетики из семги с сыром Филадельфия

1. На ломтик положить сыр Филадельфия.
2. Свернуть рулетом
3. Уложить рулетики на ломтики огурцов



Рулетики из семги с сыром Филадельфия



Слабосоленая семга



Приготовление слабосоленой семги



Рулет из лаваша с семгой



Рулет из лаваша с семгой

1. На лаваш намазывают сливочный сыр (можно использовать плавленый сыр или креветочную пасту)
2. Посыпают зеленью
3. Укладывают ломтики красной рыбы
4. Сворачивают рулетом и нарезают на порционные кусочки.

Рулетики из семги с рисом и яйцом





1. Смешать рис отварной, порубленное вареное яйцо, тертый сыр, майонез
2. Завернуть в ломтики красной рыбы, склоть шпажкой, украсить маслиной.

Тимбал с семгой и икрой



Тимбал с семгой и икрой

1. Филе свежей сёмги нарезать кубиками
2. Обжарить в сковороде без добавления растительного масла, затем охладить.
3. Малосольную сёмгу также порезать кубиками, смешать с обжаренной рыбой и измельчить в блендере.
4. Добавить к рыбной массе укроп, сок лимона, сливки, поперчить по вкусу (не солить)
5. Взбить до образования однородной массы.
6. В форму выложить массу из семги, чередуя с икрой.
7. При подаче вынуть тимбал из формы, украсить креветками.

Рулет из шпината с семгой



Приготовление

1. Шпинат измельчить в блендере
2. Смешать со взбитыми яйцами, добавить муку, тертый сыр, щепотку соли. Перемешать.
3. Вылить шпинатную смесь на противень, застеленный пекарской бумагой и хорошо разровнять лопаткой.
4. Выпекать при 180°C 20 минут. Готовый корж выложить на полотенце вместе с бумагой, немного остудить.
5. Удалить бумагу и свернуть корж в рулет. Остудить.
6. Развернуть рулет и намазать сливочным сыром.
7. Сверху выложить тонко нарезанные ломтики семги.
8. Свернуть в тугий рулет.
9. Готовый рулет завернуть в фольгу и убрать в холодильник.
10. Порезать на порции.

Паштет из семги с креветками



Паштет из семги с креветками



Паштет из семги с креветками

1. филе семги посолить и обжарить с тимьяном и розмарином.
2. блендировать с Маскарпоне и укропом.



Паштет из семги с креветками

1. Креветки обжарить
2. Мелко нарезать, добавить лимонный сок
3. Добавить в паштет



Тартар из семги на хлебе



Приготовление тартара

1. Мелко режут репчатый лук, маринуют с лимонным соком
2. Семгу нарезают мелкими кубиками
3. Хлеб нарезают кружками
4. Смешать лук, семгу, зелень и выложить через формовочное кольцо на кусочки хлеба

Карпаччо из семги со свежей свеклой и имбирным соусом



Приготовление

1. Кусок семги подморозить
2. Очищенный корень имбиря натереть на терке
3. Смешать имбирь, уксус (или лимонный сок), соль, перец и оливковое масло.
4. Семгу порезать очень тонкими прозрачными ломтиками, выложить на тарелку, полить имбирным соусом
5. Свеклу нарезать тонкой длинной соломкой и подавать к карпаччо

Рулетики из семги со спаржей



Приготовление

1. Тонко нарезать семгу
2. Отварить побеги спаржи в подсоленной воде
3. На ломтики семги намазать сливочный сыр, смешанный с зеленью
4. Уложить на каждый ломтик спаржу и свернуть рулетом

Рулетики из сельди с маринованными огурцами



Приготовление

1. Нарезать сельдь полосками
2. Тонко нарезать маринованные огурцы
3. На полоски сельди укладывать ломтики огурцов и сворачивать рулетиками, скрепить шпажками

ИЛИ:

1. В полоски сельди можно завернуть ломтики маринованной свеклы.

Рулетики из сельди с овощами



Форшмак из сельди



Задание

1. Составить технологическую схему приготовления блюд
 - «Форшмак из сельди»
 - сельдь «Рольмопс»
 - сельдь рубленая
2. Составить алгоритм приготовления любого блюда из рыбы по выбору.

Закуска из сельди, моркови и плавленых сырков



Smachno.in.ua

- Сельдь пропустить через мясорубку с плавленым сырком, вареной морковью и сливочным маслом
- Поперчить и хорошо перемешать



Сельдь с соусом



Приготовление

1. сельдь замариновать
2. яблоки очистить от кожуры
3. нарезать репчатый лук и яблоки мелкими кубиками
4. измельчить зеленый лук, яйцо, укроп
5. смешать йогурт с горчицей, добавить яблоки и яйцо, зелень.
6. сельдь кладут на соус, украшают луком и яйцом

Раки отварные



Нигиридзуси

Наиболее часто встречающийся вид суши.

состоит из продолговатого комочка риса, спрессованного ладонями, небольшого количества васаби и тонкого кусочка начинки, которая покрывает рис. Нигири могут также быть связаны тонкой полоской нори.



Гункан-маки

Овальной формы, спрессованный ладонями рис обрамлённый по периметру полоской нори для придания ему формы корабля. Сверху выкладывается начинка.



Тэмакидзуси

Большое, конусообразное суши, с нори снаружи, заполненное начинкой. Обычно тэмаки около 10 см в длину, едят руками.



Макидзуси

Суши в виде цилиндра, сделанного с помощью бамбукового коврика (макису). Большая группа роллов, в которых рис и начинка закручены в нори, обычно разрезаются на 6 или 8 кусочков.



Футомаки

Большие роллы толщиной обычно 3-4 см и шириной 4-5 см. Зачастую в них 2-3 вида начинки, которые выбраны из-за их дополнительного вкуса и расцветки.



Хосомаки

Маленькие роллы толщиной и шириной около 2 см. Они обычно делаются лишь с одним видом начинки.



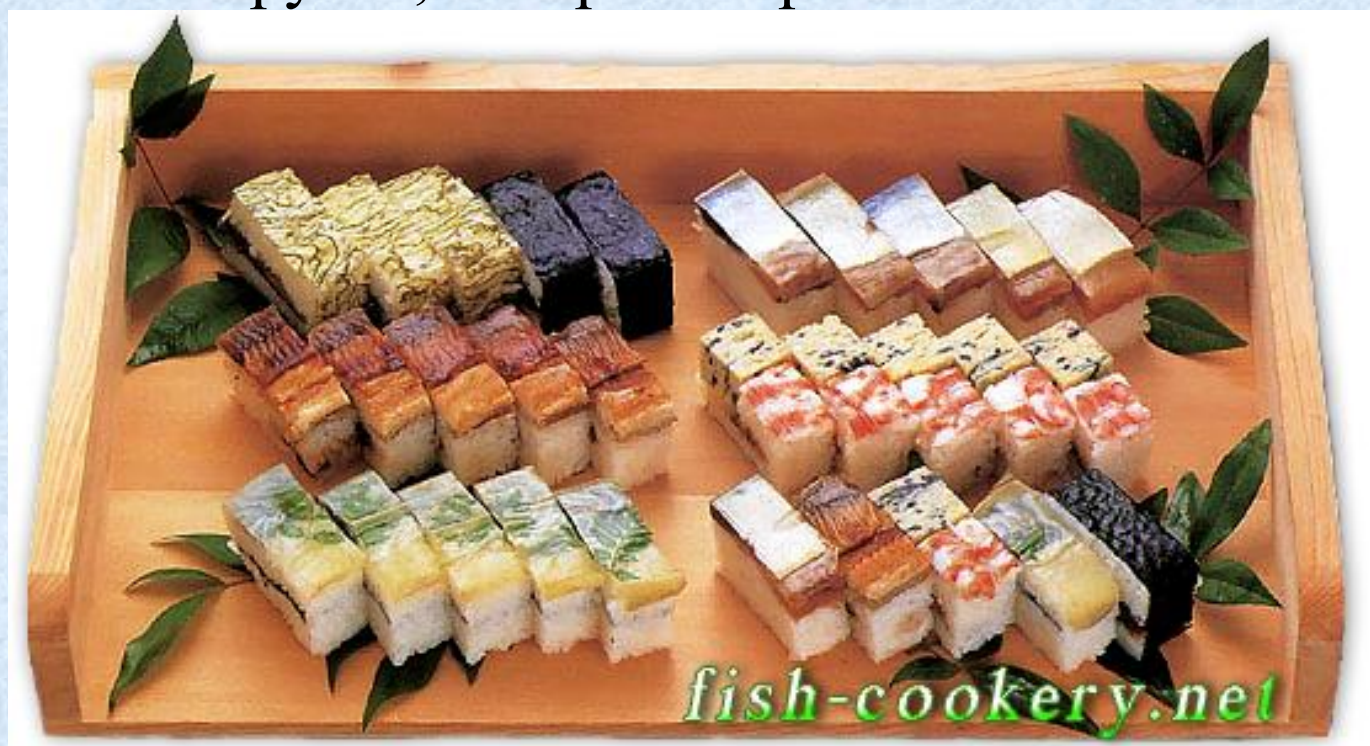
Урамаки

Среднего размера рулеты с двумя или более видами начинок. Отличаются от других маки тем, что рис находится снаружи, а нори — внутри. Начинка находится посередине, окружённая слоем нори; после идёт рис, покрытый икрой, рыбой или, например, стружкой тунца.



Осидзуси

Суши в виде брусочков, сделанное с помощью деревянного приспособления, называемого осибакко. Повар укладывает начинку на дно осибакко, покрывает её рисом, и сжимает пресс до получения плотного прямоугольного бруска, который нарезается на небольшие кусочки.



Инаридзуси

Мешочек, обычно наполненный лишь рисом. Мешочек, обычно сделан из жареного во фритюре тофу, но возможны также мешочки, сделанные из тонкого омлета или из засушенной тыквы.



Тирасидзуси

Тарелка риса с рассыпанной поверх него начинкой.



Эдомаэ тирасидзуси

Суши в стиле Эдо. Сырые неприготовленные ингредиенты красиво уложены поверх риса.



Гомокудзуси

Приготовленные либо сырые ингредиенты смешанные с рисом.



2. Технология приготовления горячих закусок из рыбы

Острая закуска из кальмаров



Приготовление

1. Смешать измельченный острый перец, оливковое масло, соевый соус, сок лимона, рубленую петрушку.
2. Очищенные кальмары разрезать на прямоугольники. Сделать с одной стороны надрезы сеткой.
3. Обжарить кальмары на раскаленной сковороде в небольшом количестве оливкового масла в течение 2 минут.
4. Готовые кальмары выложить в соус и дать остыть до комнатной температуры.

Горячая закуска из рыбы



Приготовление

1. Нарезать семгу полосками, красиво свернуть и сколоть зубочисткой.
2. Сбрызнуть лимонным соком и посыпать специями.
3. Запечь в духовке до готовности

Креветки в панировке



Креветки очистить, оставив хвостики. Яйца взбить с молоком, мукой, специями и солью. Каждую креветку обмакнуть в кляр. Обвалять в панировочных хлопьях.



Жарить в большом количестве раскаленного масла.
Выложить на бумажные салфетки. Подавать сразу.
Хорошее сопровождение — лимон и остро-сладкий соус.



Рыбные шашлычки с пармезаном



Ингредиенты: 600 г рыбного филе, 100 г пармезана, сок лимона или лайма, соль, любимые специи



Рыбу нарезать кубиками или продолговатыми ломтиками. Посолить, посыпать специями. Полить соком лайма или лимона и оставить на 10 минут. Если используете маложирную рыбу, добавьте немного растительного или оливкового масла.



Затем нанизать рыбу на деревянные шпажки и обвалить со всех сторон в мелко натертом сыре. Выложить на противень, желательно на весу.



Поместить в духовку при 200 градусах. Запекать
буквально 7-10 минут.



Рыба кокиль



Горячая закуска с морской рыбой



web-kulinar

Горячая закуска с морской рыбой

1. Смешать лимонный сок, растительное масло, уксус, соль, перец, измельченный лук и измельченную мяту. Взбить.
 2. Рыбу разделить на филе без кожи и костей, нарезать кубиками (2,5 см).
 3. Положить рыбу в маринад на 2 часа.
 4. Смешать майонез с натуральным йогуртом, солью, перцем и измельченной зеленью.
 5. Обсушить кусочки рыбы и наколоть их на длинные шампуры.
 6. Поджарить на разогретом гриле 5 минут.
 7. Подавать на закусочной тарелке, украсив зеленью.
- Отдельно подать соус.

Рулетики рыбные



Приготовление рулетиков

Чистое филе
трески



Отбивают до
0,5 см



Чистое филе
горбуши или
кеты

Заворачивают
рулетом



Припускают с
лим. Соком и
специями



Нарезают и
оформляют

3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы

Рыба в белом маринаде



Галантин из рыбы



Технология приготовления галантина

Изм
ельч
ить
филе
отв.
суда
ка



Доб
авит
ь
майо
нез,
слив
ки,
зел.
горо
шек



Доб
авит
ь
набу
хши
й
жела
тин



Выл
ожи
ть на
перг
амен
т



Свер
нуть
руле
том



охла
дить

Рыба под майонезом



Заливное из рыбы



Заливная рыба



Креветки заливные



Заливная осетрина



Заливное с рыбой и морепродуктами



Заливное из форели в формах



Сельдь в сметане

