

Тема урока:
***«Технология приготовления
котлетной массы из рабы и
полуфабрикатов из неё»***

**МДК 04. 01. Приготовление блюд из
рыбы**

Выбор рыбы для котлетной массы

- Для приготовления котлетной массы используют малокопистую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую рыбу.
- Массу готовят из трески, пикши, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе рыбы промышленного производства, что значительно облегчает процесс приготовления.

Приготовление котлетной массы из рыбы

- Рыбу разделявают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают корки.
- Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз.
- Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную.
- Массу выбивают для повышения эластичности.
- Фасуют (развешивают на 10 изделий)
- Порционируют.
- Формуют, панируют.

Рецептура котлетной массы из рыбы

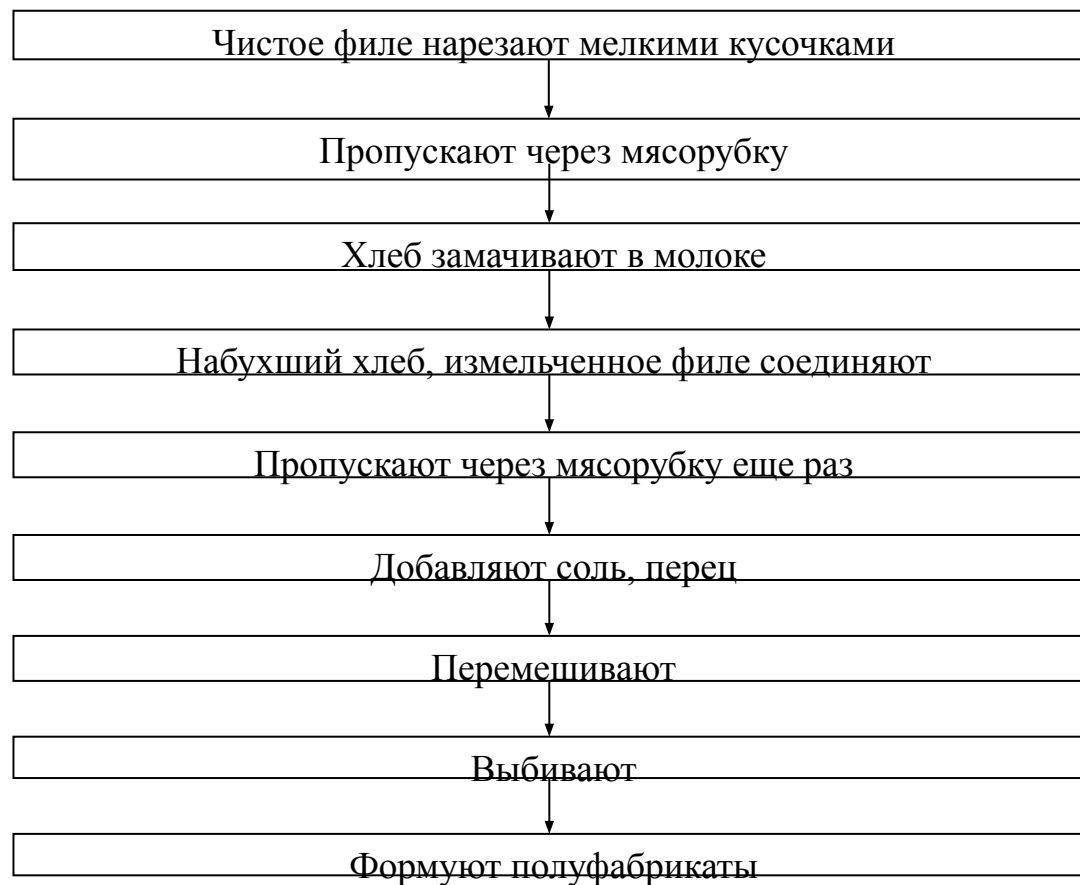
На 1000 г рыбного филе берут

- 250—300 г хлеба,
- 300—350 г жидкости,
- 20 г соли,
- 1 г перца.

Дополнительные компоненты

- Для увеличения рыхлости в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25—30% массы мякоти сырой рыбы).
- Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца (1/10 или 1/20 шт. на порцию).
- В котлетную массу можно добавлять молоки от свежей рыбы (не более 6% массы нетто рыбы), при этом уменьшая ее закладку.

Схема приготовления рыбной котлетной массы



Особенности котлетной массы из рыбы

- Хлеб влияет на вкус и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям пышную, пористую и сочную консистенцию.
- Котлетная масса является скоропортящимся полуфабрикатом, так как в ней очень быстро начинают развиваться микроорганизмы. Поэтому для ее приготовления рыбу и молоко используют предварительно охлажденными. После измельчения массу охлаждают и сразу разделявают на полуфабрикаты.

Полуфабрикаты из котлетной массы

Формовка полуфабрикатов

- При ручном способе формования в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой «слева - направо», «сверху - вниз».



- Формуют котлеты, придавая им овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в просеянных молотых сухарях и подравнивают края. Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке. На порцию формуют по 1 — 2 шт. Масса полуфабриката — 144,115, 86 г. Используют для жарки.

Котлеты



Параметры изделия

Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом.

Длина – 10-11 см.

Ширина – 5-6 см.

Толщина – 1,5-2 см.

Масса полуфабриката – 86 г

Биточки



Параметры изделия

Округло-приплюснутая форма.

Диаметр – 5-6 см.

Толщина – 1,5-2 см.

Масса полуфабриката – 86 г.



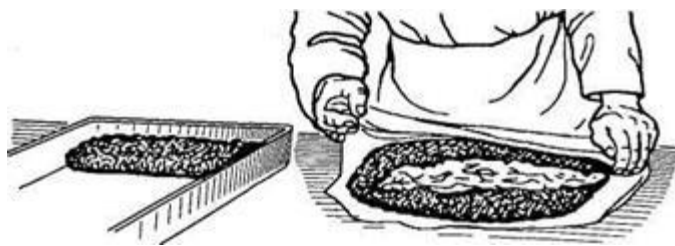
- *Биточки* рыбные приготавливают так же, но придают им округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и до 2 см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На порцию формуют по 1 — 2 шт. Масса полуфабриката такая же. Используют для жарки и запекания.



- *Тефтели* рыбные формуют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3—4 шт. на порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук. Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке и используют для тушения и чапекания. Масса полуфабриката — 118, 88 г.



- Зразы рыбные рубленые фаршированные изделия. Для приготовления зраз массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной 1 см, на середину кладут фарш — такой же, как для рулета, но с добавлением молотых сухарей. Края зраз соединяют, придавая овально-прямоугольную форму, панируют в сухарях или белой панировке. Используют для жарки. Масса полуфабриката 174, 130, 99 г (1-2 шт. на порцию).



- улет* из рыбы изделие, имеющее форму батона с фаршем внутри, приготовляемое на несколько порций. Для его формования котлетную массу кладут слоем в 1,5 см в виде прямоугольника шириной до 20 см на смоченную марлю или полотенце. На середину по всей длине укладывают фарш. Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, и перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Перед запеканием рулет смазывают маслом или льезоном, посыпают сухарями и прокалывают сверху в середине в нескольких местах, чтобы во время тепловой обработки поверхность рулета осталась целой. В состав фарша для рулета входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, мелко нарезанные и соединенные с сошло и молотым перцем. Масса полуфабриката — 125, 95 г.



- *Тельное* из рыбы — это зразы, имеющие форму полумесяца, которые формуют с помощью марли, панируют в льезоне и сухарях, используют для жарки. Масса полуфабриката — 194, 145, 109 г (1-2 шт. на порцию).



- *Фрикадельки* рыбные приготавливают из массы, в которую добавляют мелкорубленый пассерованный репчатый лук, сырые яйца, маргарин. Их формуют в виде маленьких шариков массой 12—15 г по 8 —10 шт. на порцию. Используют для припускания или тушения. Масса полуфабриката — 118, 88 г.

- **Приготовление кнельной массы.** Кнельную массу приготавливают и) тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1000 г филе рыбы входят: хлеб пшеничный — 100 г, молоко или слив-КИ — 500 г, белки яиц — 3 шт., соль — 15 г.
- Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, которое нарезают на мелкие кусочки. Белый хлеб зачищают от корок и замачивают в молоке или сливках, а затем соединяют с рыбой и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2—3 раза. Если масса недостаточно однородная, то ее протирают и помещают в глубокую посуду, удобную для взбивания. У свежих яиц отделяют белки, соединяют с массой и взбивают на холоде, добавляя оставшееся охлажденное молоко или сливки до получения однородной легкой и пышной массы, затем в нее вводят соль. Масса должна быть настолько легкой, чтобы кусочек ее, брошенный в воду, плавал на поверхности. При приготовлении кнельной массы вместо хлеба можно использовать слоеное тесто. Благодаря нежной консистенции и большой питательной ценности кнельную массу рекомендуют использовать в диетическом питании. Из нее приготавливают кнели и другие блюда, используют для фарширования рыбы.



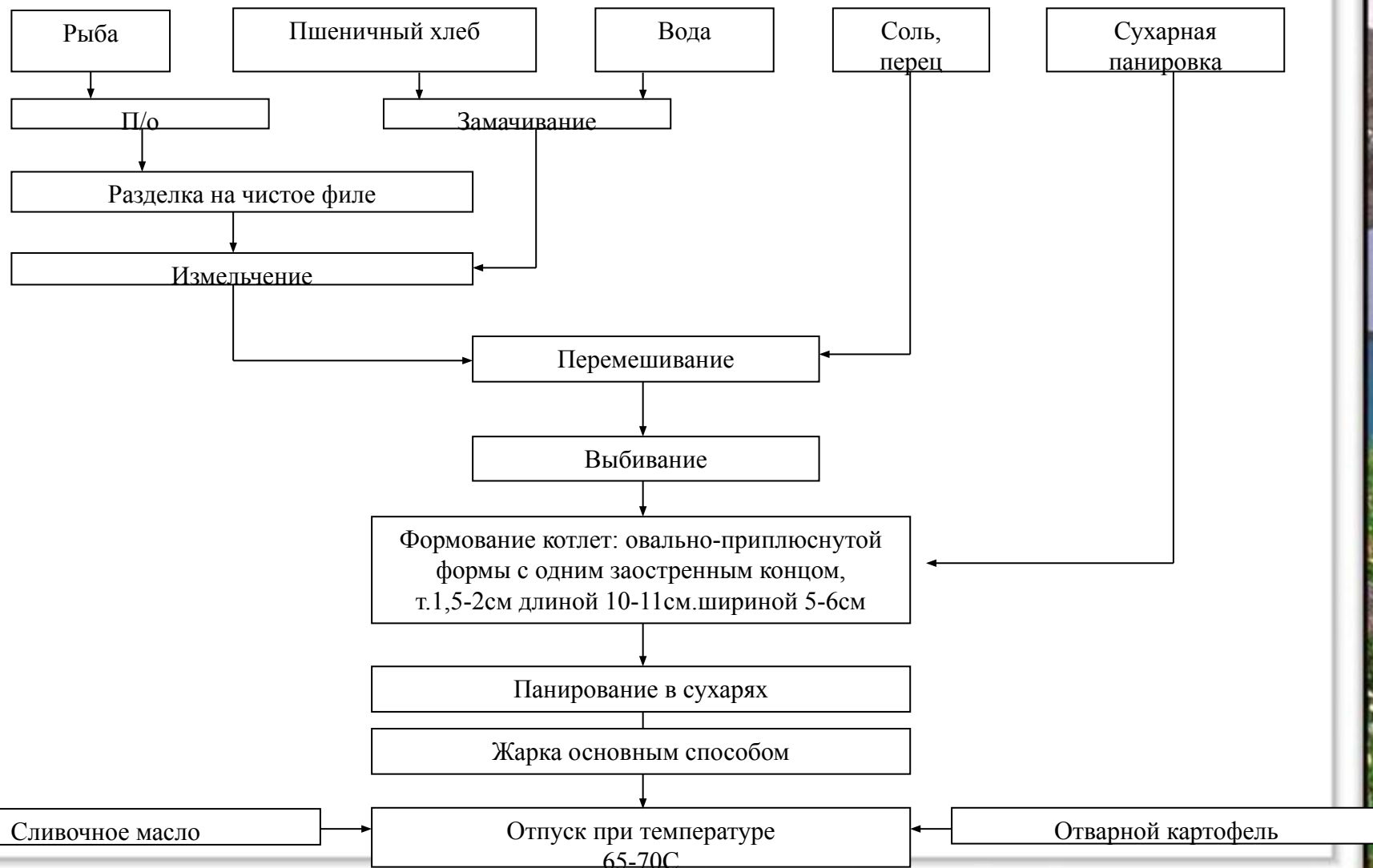
Полуфабрикаты котлеты и биточки рыбные

Котлеты

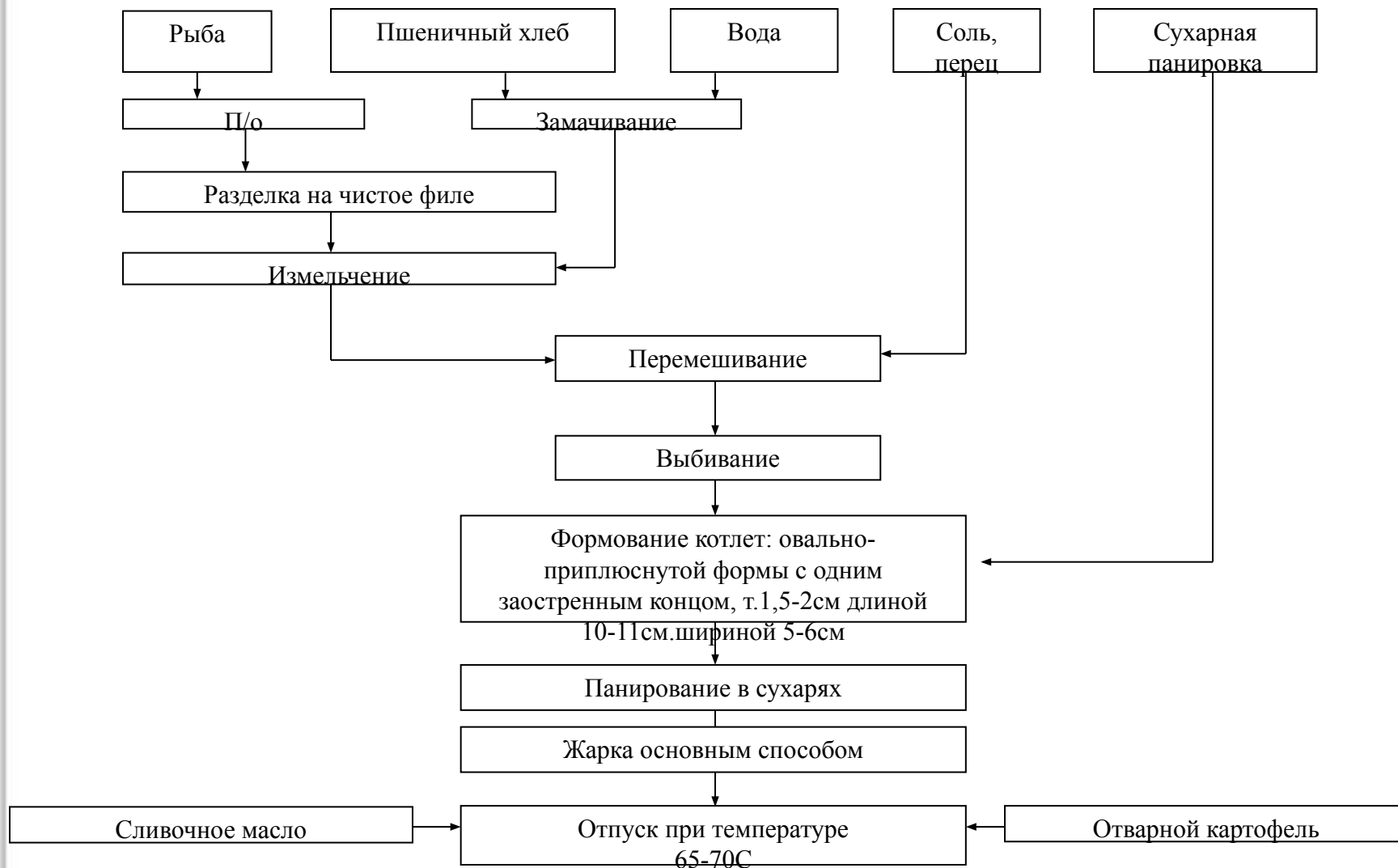
Биточки



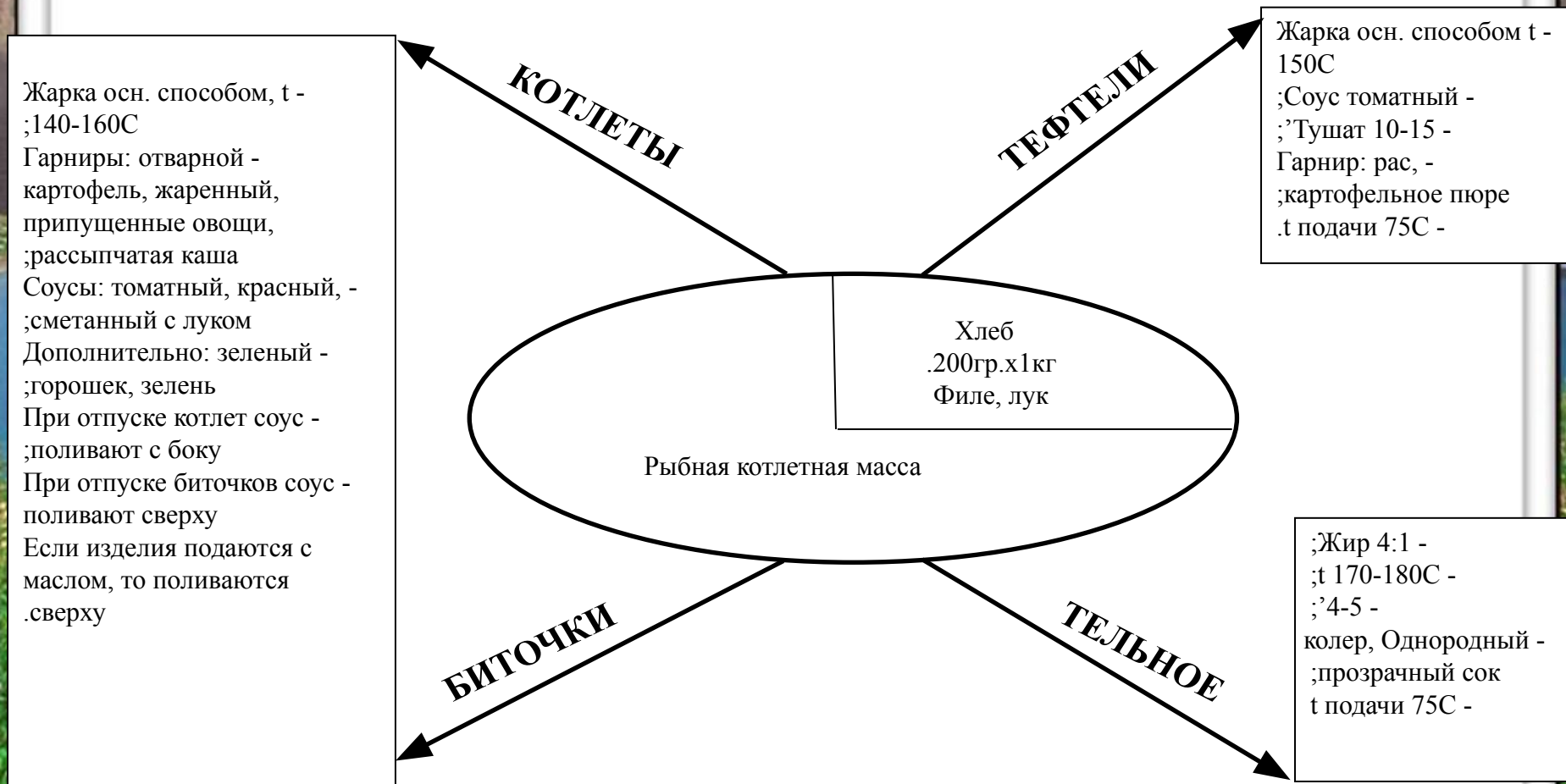
Технологическая схема приготовления блюда: «Котлеты рыбные с отварным картофелем»



Технологическая схема приготовления блюда: «Биточки рыбные с отварным картофелем»

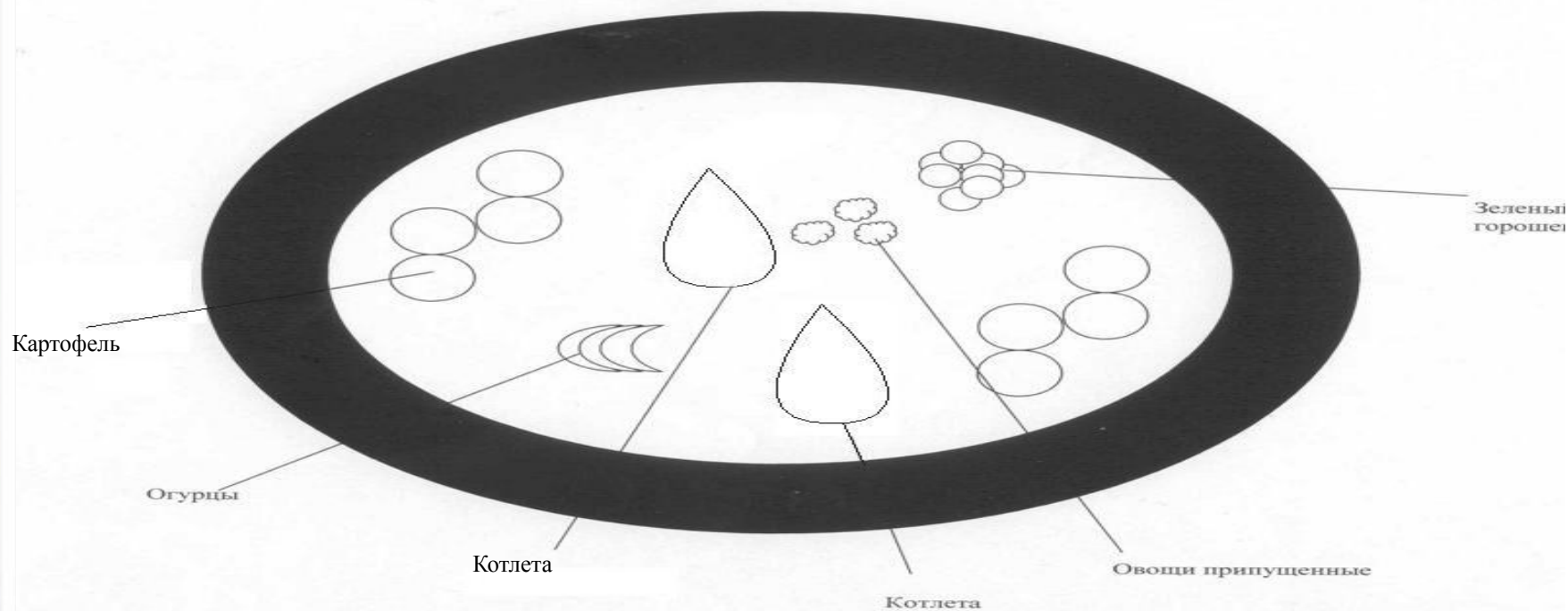


Блюда из рыбной котлетной массы



Оформление и отпуск котлет

Оформление и отпуск котлет



Оформление и отпуск котлет и биточков



20/11/2008 12:36



20/11/2008 12:36

Закрепление знаний

Задания бригаде:

1. Рассчитать норму расхода продуктов на 3 порции котлет, биточков рыбных;
2. Рассчитать норму расхода продуктов для приготовления 3 порций картофеля отварного;
3. Составить алгоритм приготовления котлет, биточков рыбных;
4. Составить алгоритм приготовления картофеля отварного.

Организация: БУ СПО СПК-3

Предприятие: Мастерская поваров СП-3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: «Котлеты, биточки рыбные»

Источник: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий . 1986г. Рецептура №541

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто (1п)	Нетто (1п)	Брутто (3п)	Нетто (3п)
1.	Треска	66	48		
2.	Хлеб пшеничный	14	14		
3.	Молоко или вода	19	19		
4.	Сухари	7	7		
5.	Масса п/ф	-	86		
6.	Кулинарный жир	5	5		
7.	Масса жареных изделий	-	75		
8.	Гарнир №757; 759	-	150		
9.	Соус №857; 863; 865	-	50		
	Масло	5	5		
	Выход с соусом	-	275		
	Выход с маслом	-	230		

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости.

Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную.

Котлеты - в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. Формуют котлеты, придавая им овально- приплюснутую форму с заостренным концом (толщиной 2-2,5см, длиной 10-11см, шириной 5-6см). Панируют в просеянных молотых сухарях.

Биточки - приготавливают так же, но придают округло- приплюснутую форму до 6см диаметром и толщиной 1,5-2см. Панируют в сухарях. На порцию формуют по 1-2 шт. Обжаривают котлеты и биточки с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, поливают растопленным сливочным маслом или соусом.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи припущенные с маслом.

Соусы: томатный, сметанный, сметанный с луком.

Качественная оценка готового блюда.

Внешний вид: изделия должны сохранить свою форму, не иметь трещин. Поверхность изделия покрыта хорошо поджаренной корочкой.

Консистенция: сочная, рыхлая.

Цвет: на разрезе от белого до серого.

Вкус: соответствует данному виду рыбы, без постороннего привкуса, в меру соленый.

Запах: рыбы и жира.

Организация: БУ СПО СПК-3

Предприятие: Мастерская поваров СП-3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда: «Картофель отварной»

Источник: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. 1986г. Рецепт №757

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто (1п)	Нетто (1п)	Брутто (3п)	Нетто (3п)
1	Картофель	266	200		
2	Или картофель молодой	258	202		
3	Масло сливочное	15	15		
	ВЫХОД	15/200			

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Очищенные клубни картофеля одинакового мелкого размера (крупный картофель нарезают на части) кладут в посуду слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, посуду закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, а картофель подсушивают, для этого посуду накрывают крышкой и ставят на 2-3 мин на менее горячий участок плиты. При отпуске отварной картофель кладут в баранчик, на тарелку или порционную сковороду, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.

КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид: картофель сохранил свою форму.

Консистенция: мягкая, клубни не деформировались.

Цвет: от кремового до белого, без темных включений.

Вкус: в меру соленый, нежный, с ароматом сливочного масла.

Запах: свойственный отварному картофелю.

Составил: _____

Алгоритм приготовления котлет, биточков рыбных, картофеля отварного

1. Подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты, посуду.
3. Промыть и очистить картофель.
4. Обточить картофель шариками или бочонками.
5. Сварить и обсушить картофель.
6. Сформовать котлеты, биточки, запанировать в сухарях.
7. Обжарить котлеты, биточки основным способом, дожарить в жарочном шкафу.
8. Подать котлеты, биточки с гарниром, полить растопленным сливочным маслом.
9. Украсить зеленью, огурцами, лимоном.

Дегустационный ЛИСТ

Блюдо: «Котлеты рыбные» Бригада № _____



№	Параметры	Тест на качество	Исследуемый образец	Оценка
1	Внешний вид	Изделия овальной формы, с одним заостренным концом. Поверхность не потрескавшаяся, покрыта хорошо поджаренной корочкой.		
2	Консистенция	Сочная, рыхлая		
3	Цвет	От белого до серого		
4	Вкус	В меру соленый, с ароматом жареной рыбы		
5	Запах	Свойственный данному виду рыбы		
6		Итоговая оценка блюда		

Гарнир: «Картофель отварной»



№	Параметры	Тест на качество	Исследуемый образец	Оценка
1	Внешний вид	Клубни картофеля должны сохранить свою форму, без черных пятен, глазков		
2	Консистенция	Рыхлая, мягкая		
3	Цвет	От белого до кремового		
4	Вкус	В меру соленый		
5	Запах	Свойственный вареному картофелю		
6		Итоговая оценка блюда		

Оценка за работу бригаде: _____

Бригадир: _____

Требования к качеству изделий из рыбной котлетной массы

Отлично: Масса однородная без кусочков хлеба и мякоти рыбы. Котлеты – овальной формы, биточки – круглой формы. Поверхность изделий не потрескавшаяся, покрыта хорошо поджаренной корочкой. Масса изделия соответствует норме. Цвет на изломе от белого до серого. Вкус в меру соленый. Без признаков постороннего запаха, запаха кислого хлеба.

Хорошо: Наличие частичной деформации изделий. Масса изделий соответствует норме.

Удовлетворительно: Наличие частичной деформации изделий, небольшие трещины, незначительный привкус пересола. Масса не однородная, присутствие кусочков хлеба, мякоти рыбы.

Неудовлетворительно: Значительные признаки деформации изделий – неправильная форма, с характерными трещинами, неровностями изделий. Признаки кислого хлеба, посторонние запахи. Отклонение массы изделия от нормы. Пересол.

Требования к качеству блюда «Картофель отварной»

Отлично: картофель должен сохранить свою форму, цвет — от белого до кремового, консистенция — мягкая, вкус и запах — свойственные отварному картофелю.

Хорошо: наличие частичной деформации картофеля.

Удовлетворительно: наличие частичной деформации, незначительный привкус пересола, имеются черные включения.

Неудовлетворительно: значительные признаки деформации клубней, посторонние запахи, пересол, отклонения от нормы массы.

Спасибо за
внимание!

