**07.03.22г МДК 01.**

**Лабораторная работа**

**Тема: «Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной  котлетной массы и полуфабрикатов из нее. »**

**Цель и задачи работы :**Познакомить обучающихся с технологической последовательностью приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной  котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Содержание работы

1. первичная обработка рыбы.

2. определить количество отходов,  полученных при очистке  рыбы, сравнить с установленными нормами.

              3. приготовление рыбных полуфабрикатов.

4.  приготовление рыбной  котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

**Инвентарь, посуда, оборудование** : разделочные доски с маркировкой «РС», поварские ножи, лотки, тарелки, весы.

**Последовательность выполнения работы**

Подготовить рабочее место для обработки рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов, приготовление рыбной  котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Произвести обработку рыбы по технологии.

В зависимости от использования различают полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания.

Для варки используют: рыбу в целом виде; подготовленные звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, держа нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске для предотвращения деформации при тепловой обработке кож надрезают в двух-трех местах.

 Для припускания используют: рыбу в целом виде (в основном для банкетов), звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи  и костей.  Порционные куски нарезают под острым углом (45\*) широкими тонкими пластами. Такие куски равномерно прогреваются в малом количестве жидкости. На коже делают надрезы.

Для на резки порционных кусков из рыб осетровых пород подготовленные звенья (зачищенные от хрящей и жучков) кладут на доски кожей вниз и нарезают на куски под острым углом, срезая мякоть с кожи. Полученные куски ошпаривают, промывают.

Для жарки основным способом рекомендуются: рыба целом виде, звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из непластованной рыбы (кругляши), порционные куски и пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Из филе порционные куски нарезают под ост рым углом, из непластованной рыбы - под прямым. Кожу нескольких местах надрезают.

В зависимости от способа жарки применяют различны панировки и различные способы панирования. Наиболее распространенные панировки: мучная - пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная; красная панировкавка - размолотые сухари пшеничного хлеба; белая панировка - черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протиранием через сито (грохот).

Иногда в качестве панировки используют пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки. Для приготовления фирменных блюд применяют также кокосовую стружку, измельченный миндаль, кукурузные хлопья и др.

Чтобы панировка лучше прикрепилась, продукт смачивают в яично-молочной смеси - льезоне. Для приготовления льезона яйца или меланж (670 г) смешивают с водой или молоком (340 г), солью (10 г) и хорошо перемешивают.

Наиболее распространенные способы: панирование простое, или простая панировка, и двойное, или двойная панировка.

Простая панировка используется для рыбы, жаренной основным способом. Целую рыбу (навагу, скумбрию, карасей, корюшку и др.), а также порционные куски перед жаркой посыпают солью, молотым перцем и панируют (обваливают) в муке или молотых сухарях либо в смеси муки и сухарей. Чтобы соль и перец распределялись равномерно, их при массовом приготовлении блюд смешивают с мукой или сухарями. Куски рыбы, нарезанные из филе без кожи и костей, панируют в муке, так как она хорошо удерживает выделяющийся сок

Двойная панировка используется для полуфабрикатов, жаренных во фритюре. Подготовленные полуфабрикаты сна чала панируют в муке, за тем смачивают в лье зоне и обваливают в красной или белой панировке.

Для жарки во фрuтюре берут: порционные куски из пластованной рыбы без кожи и костей, мелкую рыбу (килька, хамса, тюлька и др.) в целом виде с головой или без нее. Подготовленные полуфабрикаты панируют в двойной панировке.

Для заnеканuя используют: рыбу в целом виде, порционые куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без ко и костей. Порционные куски из рыб осетровых пород подготаливают так же, как для припускания.

Для nрuготовленuя nолуфабрикатов uз котлетной и кнельной масс лучше всего использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша, рыба-капитан, кета, сом, судак, щука, и др.). Рыбу разделывают на филе с кожей без костей или без кожи и костей (для кнельной массы без кожи и костей).

Котлетная масса.

Филе нарезают кусками, добавляют замоченный в молоке или воде черствый пшеничный хлеб из муки не ниже 1сорта (без корок), соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают, выбивают.

 Если котлетная масса не вязкая, то в нее добавляют сырое яйцо. В слишком вязкую котлетную массу для увеличения рыхлости кладут пропущенную  через мясорубку охлажденную вареную рыбу в количестве 25-30 % массы мякоти сырой рыбы. В котлетную массу можно добавить молоки свежей рыбы, но не более 6% массы мякоти.

Из котлетной массы приготавливают котлеты, биточки, тефтели, хлебцы рыбные, рулеты, зразы, тельное.

 Котлетам придают овально-приплюснутую форму с заостренным концом; биточкам - кругло-приплюснутую форму. Панируют и те и другие изделия в сухарной панировке. Тефтели формуют в виде шариков диаметром 3-I см по 3-5 шт. на порцию и панируют в муке. Для приготовления рулета котлетную массу раскладывают на мокрую ткань или целлофан в виде прямоугольника слоем толщиной 1,5-2 см., а середину прямоугольника в продольном направлении пoмещают фарш и, приподнимая концы, соединяют края котлетной массы (встык). Рулет перекатывают на смазанный маслом противень швом вниз, смазывают льезоном, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и делают несколько  проколов, чтобы образующиеся при тепловой обработке пары не разорвали оболочку.

Для приготовления тельного котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая тельному форму полумесяца. Смачивают полуфабрикат в льезоне и панируют в сухарях.

Рыбные зразы готовят из котлетной массы, формуя в виде овала. Свежие или сушеные грибы для фарша отваривают (сушеные предварительно замачивают) и рубят. Репчатый лук шинкуют соломкой и пассеруют. Зелень укропа или петрушки мелко рубят. Все продукты соединяют, добавляют сухарную крошку, соль, молотый перец и хорошо перемешивают. В фарш можно добавлять мелко нарезанные крутые яйца также шинкованную отварную визигу и разваренные хрящи осетровых рыб.

 Биточки и котлеты можно готовить без хлеба. Для этого филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, посыпаю солью, перцем, добавляют измельченный репчатый лук, перемешивают и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Из полученной массы формуют котлеты, смачивают их в льезоне и панируют в белой панировке.

**Требования к качеству.**

Качество рыбных полуфабрикатов и готовых блюд из них определяется в первую очередь качеством сырья.

Рыба и полуфабрикаты из нее относятся к особо скоропортящейся продукции. Подготовленные для нарезки порционные полуфабрикатов или использования в целом виде тушки и звенья рыб осетровых пород после охлаждения хранят при температуре 2-6ОС не более 24 ч. Порционные полуфабрикаты хранить не следует, их сразу направляют на тепловую обработку Изделия из котлетной массы, фарш хранят при такой же температуре не более 12 ч. Рыбу специальной разделки не замороженную хранят при температуре от -2 до +20с в течение 24 ч, котлеты, фарш замороженные при -4 + -6 С 72 ч

**Вопросы для закрепления**

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?

2. Для чего панируют рыбу? Перечислите виды панировок.

3. Какие полуфабрикаты из рыбы вы знаете?

**Задание по составлению отчёта**

1. Указать виды  полуфабрикатов из рыбы и из котлетной массы .

2. Дать оценку качества полуфабрикатов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабрикатов | Требования к качеству | замечания | оценка |
|  |  |  |  |

**Домашнее задание.**

Какие виды рыб используют для приготовления блюд.

Требования к качеству, хранению и транспортировке полуфабрикатов.