

**Учебная дисциплина: МДК.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Группа: 13ПК**

**Дата проведения урока: 10.06.2020 г.**

**Практическая работа: Обработка рыбы для фарширования.**

1. Подготовка к фаршированию щуки.
2. Подготовка к фаршированию судака.

**Задание:** 1. Запишите тему и план урока.  
2. Изучите теоретическую часть материала.  
3. Составьте и запишите в тетрадь алгоритм подготовки к фаршированию щуки, судака.

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)

### **Обработка рыбы для фарширования**

В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и порционными кусками – кругляшами. В качестве фарша используют специально приготовленную котлетную массу улучшенного качества. Рыбу можно также фаршировать кнельной массой. Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу, а щуку – живую, так как у мороженой рыбы кожа разрывается.

**1. Щуку для подготовки к фаршированию** в целом виде очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа, осторожно отгибают её и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Рыбу разделяют на чистое филе.

*В состав массы для фарширования на 1 кг мякоти рыбы входят: пшеничный хлеб без ко-рок – 100–150 г, молоко – 300, масло сливочное или маргарин – 100, пассерованный лук – 100 г, белки яиц – 2 шт., соль – 20 г, перец – 1 г.*

Белый хлеб замачивают в молоке, мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с хлебом и пропускают через мясорубку. Затем добавляют пассерованный мелкорубленый лук, соль, перец, жир и всё ещё раз пропускают через мясорубку. В полученную массу вводят сырые яйца или

белки яиц и хорошо вымешивают до получения пышной однородной массы (можно приготовить массу с добавлением мелкорубленого чеснока).

Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову или пришивают иглой со шпагатом. Рыбу заворачивают в марлю или пергамент и перевязывают шпагатом, затем укладывают на решетку рыбного котла или



глубокий противень.

Если щука поступила в виде потрошеной тушки, то её пластуют и снимают кожу с обоих филе. Затем из мякоти рыбы готовят массу. На смоченную марлю раскладывают кожу от одного филе, на неё по всей длине кладут фарш, который закрывают сверху кожей от второго филе. Соединяя концы марли, формируют рыбу в виде валика, концы перевязывают шпагатом. Используют для припускания.

**Порционными кусками** фаршируют не только щуку, но и другие виды рыб. Рыбу разделяют и нарезают на порционные куски – кругляши, из которых вырезают позвоночную и реберные кости вместе с мякотью, оставляя на коже тонкий слой – до 0,5 см. Мякоть отделяют от костей и приготавливают из неё массу для фарширования, которой наполняют каждый порционный кусок. Толщина кругляшей должна быть не более 5 см. Перед тепловой обработкой рыбу укладывают в лоток или сотейник в один ряд.

2. Для приготовления **судака фаршированного** в целом виде обработку рыбы начинают с вырезания спинного плавника, а затем осторожно очищают чешую, чтобы не разорвать кожу. Из головы вынимают жабры и глаза. Рыбу промывают, глубоко надрезают мякоть вдоль позвоночника с двух сторон. Отделяют позвоночную кость, подламывая у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие вынимают внутренности; рыбу промывают,

срезают с боков реберные кости и мякоть, оставляя её тонким слоем (не более 0,5 см) на коже. Плавники отрезают ножницами.



Срезанную мякоть отделяют от костей и приготавливают из неё массу. Подготовленного судака наполняют фаршем через спинное отверстие так, чтобы рыба приняла прежнюю форму, и зашивают с помощью шпагата и поварской иглы. Рыбу перевязывают шпагатом или завертывают в марлю. Используют для припускания.