

20.05.2020

Группа 13ПК

Внимание! С 18 мая начинается учебная практика. Прошу всех обучающихся очень ответственно отнестись к выполнению заданий! Оценка за работу выставляется ежедневно.

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема урока: Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, фрикадельки. Оценка качества готового полуфабриката.

Задание

1. Записать число и тему урока учебной практики.
2. Изучить технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Записать технологию приготовления рыбной котлетной массы и технологические карты приготовления рыбных полуфабрикатов в дневник учебной практики, сделать перерасчет сырья на 2 порции.
4. Приготовить полуфабрикаты согласно технологическим условиям.
5. Предоставить фотоотчет (две заполненные и рассчитанные на 2 порции технологические карты, подготовленные полуфабрикаты).

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера производственного обучения Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы

Для приготовления **котлетной массы** используют малокостистую 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 полуобработанной рыбы промышленного производства, что значительно облегчает процесс приготовления. Рыбу разделяют 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. На 1000 г рыбного филе берут 250--300 г хлеба, 300--350 г жидкости, 20 г соли, 1 г перца.

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.

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 изделием, так как в ней очень быстро начинают развиваться микроорганизмы. Поэтому для ее приготовления рыбу и молоко используют предварительно охлажденными. После пропускания через мясорубку массу охлаждают и сразу разделявают на полуфабрикаты.

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: котлеты или биточки (полуфабрикат)

Сборник рецептур: 2008 г

Раскладка: 251

№ пп	Наименование сырья	Масса на 1 порцию в гр.		Масса на 2 порции в гр.	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.	Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали)	80	76		
2.	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	12	12		
3.	Молоко	18	18		
4.	Яйцо куриное	2	2		
5.	Соль поваренная	0,5	0,5		

6.	Масса фарша:	–	105		
7.	Сухари панировочные	10	10		
8.	Масса полуфабриката:	–	115		

Технологические условия

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки. Котлеты рыбные формируют с помощью машины, которая делит массу на порции, формирует изделия и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную.

При ручном способе формирования **котлет** в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. После чего формируют 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 формируют по 1 - 2 шт. Масса полуфабриката - 144,115, 86 г. Используют для жарки.



Биточки рыбные готовят 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 формируют по 1 - 2 шт. Масса полуфабриката такая же. Используют для жарки и запекания.

Органолептическая оценка качества котлетной массы:

- консистенция – нежная, однородная, рыхлая, достаточно вязкая;
- цвет - белый (допускается с слегка сероватым оттенком);

- запах – характерный, специфический для данного вида рыбы (не допускается запах окислившегося жира).

Требования к качеству

Внешний вид – поверхность ровная, без трещин, равномерно покрытая панировкой. Масса п/ф – 115гр. на одну порцию котлет, биточков.

Котлеты - форма – овально-приплюснутая с заостренным концом, длина 11см., ширина 5см., толщина 1,7см.;

биточки - округло-приплюснутая форма до 6 см диаметром и до 2 см толщиной.

Сроки хранения

Рыбные полуфабрикаты — скоропортящиеся продукты, поэтому требуют строгого соблюдения санитарных правил. Температура хранения полуфабрикатов 2 ...6°С не более 12 ч.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: фрикадельки (полуфабрикат)

Сборник рецептов: 2008 г

Раскладка: 251

№ пп	Наименование сырья	Масса на 1 порцию в гр.		Масса на 2 порции в гр.	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.	Сом	144	65		
2.	Или щука (кроме морской)	163	65		
3.	Или минтай	141	65		
4.	Хлеб пшеничный	13	13		
5.	Молоко или вода	20	20		
6.	Яйца	1/5	8		
7.	Лук репчатый	17	14		

Технологические условия

Филе рыбы без кожи костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. В рыбную котлетную массу добавляют мелкорубленый пассерованный репчатый лук, яйца и специи, тщательно перемешивают. 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.



Органолептическая оценка качества котлетной массы:

- консистенция – нежная, однородная, рыхлая, достаточно вязкая;
- цвет - белый (допускается с слегка сероватым оттенком);
- запах – характерный, специфический для данного вида рыбы и пассерованного лука (не допускается запах окислившегося жира).

Требования к качеству

Внешний вид – полуфабрикат в виде маленьких шариков массой 12-15 г по 8 -10 шт. на порцию. Поверхность ровная, без трещин, форма одинаковая.
Консистенция - однородная, тщательно измельченная и перемешанная масса.

Сроки хранения

Рыбные полуфабрикаты — скоропортящиеся продукты, поэтому требуют строгого соблюдения санитарных правил. Температура хранения полуфабрикатов 2 ...6°C не более 12 ч.