Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

 **07.05.2021. (6час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

***Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы***

1. **Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.**
2. **Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.**

 **Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.**

Из филе порционные куски нарезают под острым углом, из непластованной рыбы — под прямым. Кожу в нескольких местах надрезают. Порционные куски из рыб осетровых пород подготавливают так же, как для припускания. Подготовленные полуфабрикаты (кроме звеньев рыб осетровых пород) перед жаркой панируют, т. е. покрывают их поверхность слоем панировки, для уменьшения потерь сока и растворенных в нем пищевых веществ и для образования румяной корочки.

В зависимости от способа жарки применяют различные панировки и различные способы панирования. Наиболее распространенные панировки: мучная — пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная; красная панировка — 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 — **лье- зоне.**Для приготовления льезона яйца или меланж (670 г) смешивают с водой или молоком (340 г), солью (10 г) и хорошо перемешивают.

*Наиболее распространенные способы панирования:*

* — **Простой.**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.
* — **Двойной.**Используется для полуфабрикатов, жаренных во фритюре. Подготовленные полуфабрикаты сначала панируют в муке, затем смачивают в льезоне и обваливают в красной или белой панировке.

Для жарки во фритюре 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. Осетровых рыб нарезают на порционные куски, как для припускания, и после ошпаривания и промывания также панируют в двойной панировке.

Для блюда “Судак жареный с зеленым маслом (кольбер)” (рис. 2) полуфабрикатам придают вид восьмерок или бантиков. В первом случае чистое филе рыбы нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, толщиной 1 см, длиной 15-20 см, слегка отбивают, панируют в двойной панировке, свертывают в виде восьмерки, скалывают шпажкой и жарят во фритюре. Чтобы получить полуфабрикаты в виде бантиков, куски филе нарезают ромбиками, в середине делают прорезь и выворачивают, панируют в двойной панировке.

Для блюда “Рыба, жаренная в тесте (орли)” чистое филе нарезают брусочками толщиной 1 см, длиной 5—6 см. Затем рыбу маринуют 20-30 мин в растительном масле, смешанном с лимонной кислотой или соком лимона, солью, перцем и мел-



Рис. 2. **Судак жареный с зеленым маслом**

ко нарезанной зеленью петрушки. В процессе маринования происходит набухание коллагеновых волокон, что ускоряет размягчение рыбы в процессе тепловой обработки, придает ей нежный вкус. Перед жаркой рыбу окунают в жидкое тесто (кляр).

Для жарки на решетке (рыба грилье) используют:

* — порционные куски из пластованной рыбы без кожи и костей;
* — порционные куски рыб осетровых пород без кожи и хрящей.

Куски нарезают под острым углом, маринуют с добавлением растительного масла, лимонной кислоты, перца, соли и нарезанной зелени петрушки в течение 10-20 мин либо смачивают растопленным маслом и панируют в белой панировке.

Для жарки на вертеле полуфабрикаты готовят из звеньев осетровых рыб, срезая кожу и хрящи. Нарезают под прямым углом по 2-4 куска на порцию, ошпаривают, промывают, обсушивают, посыпают солью, перцем, нанизывают на шпажки, смазывают жиром. Иногда маринуют, как для жарки на решетке.

Для запекания используют рыбу в целом виде, порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей. Порционные куски из рыб осетровых пород подготавливают так же, как для припускания.

***приготовления котлетной массы***

Для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс лучше всего использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша, рыба-капитан, кета, мерлуза, серебристый хек, сом, судак, щука, хариус и др.). Рыбу разделывают на филе с кожей без костей или без кожи и костей (для кнельной массы без кожи и костей). Котлетная масса может быть приготовлена из охлажденной, размороженной и из хорошо вымоченной соленой рыбы. Кроме того, используют фарш промышленного изготовления. Филе нарезают кусками, добавляют замоченный в молоке или воде черствый пшеничный хлеб из муки высшего или первого сортов (без корок), соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают.

Если котлетная масса не вязкая (из трески, хека, пикши и др.), 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 за счет уменьшения ее закладки.

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

Для котлетной массы, из которой готовят тефтели, хлеб берут в меньшем количестве, вводят пассерованный репчатый лук, пропущенный через мясорубку вместе с замоченным пшеничным хлебом. Для хлебцев рыбных готовят котлетную массу (с хлебом) и вводят в нее размягченное сливочное масло, яичные желтки, соль, перец и тщательно вымешивают. Затем добавляют, осторожно перемешивая, взбитые яичные белки. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы, заполняя их на 2/3 высоты. Котлетам придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, биточкам — кругло-приплюснутую форму. Панируют и те и другие изделия в сухарной панировке. Тефтели формуют в виде шариков диаметром 3~4 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 1,5-2,0 см. На середину прямоугольника в продольном направлении помещают 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, а 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, посыпают 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.

Кнельную массу используют для приготовления нежных и рыхлых изделий. Рыбное чистое филе и черствый пшеничный хлеб (без корок), замоченный в молоке, пропускают вместе через мясорубку с очень мелкой решеткой 2—3 раза. Затем массу протирают, добавляют яичные белки и хорошо взбивают, подливая молоко или сливки. Хорошо взбитая масса плавает на поверхности воды. По окончании взбивания массу солят. Вместо черствого пшеничного хлеба можно использовать пресное слоеное или заварное тесто. Кнельную массу разделывают в виде клецок и варят в подсоленной воде. Используют ее и для приготовления холодных блюд (буше).

**Задание № 1**

**Заполните таблицу:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид панировки** | **Используемое сырьё** | **Применение** |
| Мучная панировка |  |  |
| Белая панировка |  |  |
| Хлебная панировка соломкой |  |  |
| Красная панировка |  |  |
| Льезон |  |  |
| Двойная панировка |  |  |

**Задание № 2**

**Определите и отметьте знаком (x) полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:**

|  |  |
| --- | --- |
| Рыбный полуфабрикат (вид разделки) | Виды тепловой обработки |
| Варка  | Припускание  | Жарка основным способом | Жарка во фритюре  |
| В целом виде  |  |  |  |  |
| Звенья  |  |  |  |  |
| Куски-кругляши  |  |  |  |  |
| Филе с кожей и костями  |  |  |  |  |
| Филе с кожей без костей |  |  |  |  |
| Филе без кожи и костей |  |  |  |  |

**Задание №3**

**Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Кол-во, шт. | Форма | Панировка | Способ тепловой обработки |
| Котлеты | 2 | Овально-заостренная | Сухари |  Жарка |
| Биточки |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |
| Тельное |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |

**Задание № 14**

*Восстановите последовательность*

***Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы***:

1. пропускаем через мясорубку
2. замачиваем белый хлеб без корок в воде или молоке
3. добавляем соль, перец
4. чистое филе нарезаем на кусочки
5. пропускаем через мясорубку 2-й раз

6) слегка выбиваем

7) соединяем фарш с замоченным хлебом

*Восстановите последовательность*

***Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы***:

1. пропускаем через мясорубку
2. замачиваем белый хлеб без корок в воде или молоке
3. добавляем соль, перец
4. чистое филе нарезаем на кусочки
5. пропускаем через мясорубку 2-й раз

6) слегка выбиваем

7) соединяем фарш с замоченным хлебом