**На 21.04.2020** год Черкашина В.А.

11.Veraaleks@mail/ru.

Группа №212 МДК 01.01 технология приготовления пищи

Приготовление кнельной и котлетной массы из рыбы

Для приготовления массы используют малокостистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую с хрящевым скелетом.

·

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. Котлетную массу также можно приготовить из вымоченной соленой сельди.

·

**Кнельная масса. *Рецептура***(на 1 кг чистого филе): хлеб пшеничный - 100 г, молоко (сливки) - 500 г, белки яиц - 3 шт., соль - 15 г.

·

Алгоритм приготовления: Чистое филе ~ Нарезать на мелкие кусочки ~ Пропустить 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой с замоченным в молоке (сливках) пшеничным хлебом без корок ~ Потереть ~ Добавить белки яиц ~ Взбить на холоде, добавляя оставшееся охлажденное молоко (сливки), до однородной легкой и пышной массы ~ Добавить соль.

Вместо хлеба можно использовать пресное слоеное тесто.

Масса должна быть легкой, чтобы при погружении кусочка массы в воду он плавал на поверхности. Из массы готовят кнели и используют для фарширования.

**Котлетная масса. *Рецептура***(на 1 кг чистого филе): хлеб пшеничный - 200-250 г, молоко (вода) - 300-350 г, соль - 20 г, перец черный молотый - 1 г.

Чистое филе нарезать на мелкие кусочки и пропустить через мясорубку, затем соединить с замоченным в молоке (воде) и отжатым пшеничным хлебом без корок, пропустить через мясорубку,   
добавить соль, перец и тщательно перемешать. Перед использованием массу необходимо выбить для ее насыщения кислородом и лучшего соединения входящих ингредиентов.

Для увеличения рыхлости в массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25 - 30 % массы мякоти сырой рыбы). В целях увеличения вязкости (в массу из трески, хека, пикши и др.) добавляют сырые яйца 1 / 10- 1 / 20 шт. на 1 порцию).

Для сочности в массу из нежирных рыб (треска, горбуша, судак, хек, мерлуза и др.) вводят молоки свежих рыб (не более 6 % массы нетто рыбы, уменьшая закладку рыбы), сливочное масло,

жир-сырец.

Для приготовления котлетной массы предварительно необходимо охладить рыбу и используемую жидкость, так как масса является скоропортящимся изделием, в ней быстро начинают развиваться микроорганизмы.

После приготовления массу необходимо охладить и сразу разделывать на полуфабрикаты.

**Тельное.** Ингредиенты: судак - 135 г или треска - 89 г, или окунь морской - 98 г, хлеб пшеничный - 18 г, молоко (вода) - 25 г; для фарша: лук репчатый - 26 г, маргарин столовый - 4 г, шампиньоны - 18 г; яйца для льезона - I/бшт.;сухари для панировки-6г.

Мякоть рыбы без кожи и костей пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде (молоке) пшеничным хлебом, добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать и вы:   
бить. Массу порционировать, придать форму лепешки толщиной 1 см, на середину выложить фарш, защипать края лепешки и придать форму полумесяца. Сформованные изделия смочить в яйце, запанировать в сухарях. Для запекания в пергаменте не панировать. Использовать для жаренья во фритюре.

Для фарша: отварные грибы нарезать ломтиками, соединить с пассерованным луком, вареными яйцами, солью и перцем.

Рулет. Ингредиенты: щука - 1,5 кг или судак - 1,25 кг, хлеб пшеничный - 18 г, молоко (вода) - 24 г; для фарша: шампиньоны свежие - 18 г или сушеные грибы - 5 г, лук репчатый-   
26 г, маргарин столовый - 4 г, яйца - 1/7 шт.; сухари для по- с ы п к и - 3 г.

Мякоть рыбы без кожи и костей про пустить через мясорубку вместе с замоченным в воде (молоке) пшеничным хлебом, добавить соль, перец черный молотый, тщательно перемешать и выбить. Массу толщиной 1,5 см выложить на смоченную ткань в виде прямоугольника шириной до 20 см, поместить на середину фарш, приподнимая концы ткани по всей длине, соединить края массы   
«встык», смазать льезоном, сделать прокохы для выхода пара при тепловой обработке.

В качестве *фарша*можно использовать: отварные яйца целиком, отварные макароны, грибной фарш с луком и яйцом.

**2.3.5. Требования к качеству   
полуфабрикатов и подготовленной рыбы**

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, темной пленки и сгустков крови. Мякоть должна плотно держаться у кости. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

**Неуопустuмы**- потемнение внутренней части и оголение реберных костей.

Вялую живую рыбу, а также рыбу с нарушенным чешуйчатым покровом сразу направляют на пере работку.

**Охлаждение и замораживание подготовленной рыбы**. Полуфабрикаты и подготовленную рыбу, предназначенные для дальнейшего использования в охлажденном состоянии, охлаждают не   
менее 2 ч при температуре 0-4 ос до температуры внутри продукта *80с.*

Замораживают полуфабрикаты, выработанные из охлажденной рыбы.

Полуфабрикаты, предназначенные для реализации в замороженном виде, не должны находиться при положительной температуре более 20 мин.

Замораживание полуфабрикатов и подготовленной рыбы проводят в морозильных камерах с естественной циркуляцией воздуха и температурой не выше -20 Ос. Продолжительность замораживания не менее 3 ч, температура внутри изделия не менее -10 Ос.

**Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы и полуфабрикатов.** Живую рыбу хранят в рыбном цехе в течение   
1- 2 дня в аквариумах с холодной проточной водой (4 - 8 ОС) из расчета 5 л воды на 1 кг рыбы.

Охлажденную и мороженую рыбу размещают на поддонах (стеллажах) в той таре, в которой они поступили.

Подготовленные для нарезки порционных полуфабрикатов или использования в целом виде тушки и звенья осетровых рыб после охлаждения хранят при температуре 2-6 ос в течение не более 24 ч.

Порционные полуфабрикаты хранить не следует.

Изделия из котлетной массы и фарш хранят при температуре 2-6 ос в течение не более 12 ч.

Рыбу незамороженную специальной разделки хранят при температуре от -2 до +2 ОС в течение не более 24 ч.

Котлетную массу замороженную хранят при температуре от -4 до -6 ОС в течение не более 72 ч.

Общий срок реализации полуфабрикатов при условии их хранения в холодильниках должен быть не более 24 ч с момента окончания их приготовления, сюда же входит период хранения и транспортировки.

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. в каком виде поступает рыба на предприятия питания?

2. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.

3. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?

4. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?

5. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.

6. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?

7. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.

8. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?

9. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?

10. .Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.

11. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?

12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25-30 % вареной рыбы?

13. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?

14. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?

15. Укажите вид панировки для приготовления тельного.

16. Какую форму имеет полуфабрикат «тельное»?

17. Какое филе используется для приготовления зраз донских?

18. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?

ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте схему приготовления полуфабриката «зразы донские».

12. Определите, какое количество осетра с головой потребуется для приготовления 30 порций жареной рыбы во фритюре порционными кусками, если масса готового блюда 100 г на 1 порцию.

13. Рассчитайте массу брутто неразделанной сельди, если при ее обработке на филе без кожи и костей отходы составили 8 кг.