23.11 МДК 07.01 2 курс ПиК

Лекция 2ч.

Тема: «Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы».

Задание.

1. Составить конспект по данной теме.
2. Составьте схему приготовления котлетной массы.
3. Перечислите полуфабрикаты из котлетной массы.
4. Укажите количество продуктов на 1000г. рыбного филе для приготовления котлетной массы.
5. Чем отличается рыбная котлетная масса от кнельной массы?
6. Укажите количество продуктов на 1000г рыбного филе для приготовления кнельной массы.
7. Укажите количество вареной рыбы (%), которое добавляют в котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости.
8. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из варенных яиц и пассированного лука?
9. Дайте характеристику п/ф из рыбной котлетной массы (по образцу).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Форма | Панировка | Способ тепловой обрвботки |
| Котлеты | Овально-заостренная | Сухари | Жаренье |
| Биточки |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |
| Тельное |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |

8.