**Урок практики**

**Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом**

****

**1. Приготовление рыбных полуфабрикатов**

В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на крупные (целая рыба), порционные и мелкокусковые (для рыбы в тесте, солянки и других блюд) рыбный полуфабрикат из котлетный и кнельной масс, п/ф рыбы фаршированной.

В зависимости от использования различают: полуфабрикаты для варки; припускания; жарки основным способом, жарки во фритюре; запекания. Дляукрепления на кусках рыбы сухарной панировки их перед панировкой смачивают **льезоном**- смесью сырого яйца, воды, соли и перца (на 1 яйцо 60 г воды).

***Для варки используют****:* рыбу в целом виде, звенья, порционные куски (кругляши), порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, при этом держат нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске кожу надрезают в 2-3 местах, чтобы при тепловой обработке рыба не изменяла свою форму.

***Для припускания используют:*** рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе). Куски нарезают, начиная с хвостовой части, держа нож под углом 30° к рыбе. При этом получают плоские широкие куски, удобные для быстрого и равномерного прогревания в малом количестве жидкости.

***Для жарки основным способом используют:*** рыбу в целом виде, звенья, порционные куски (кругляши), порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Кругляши и филе с позвоночной костью нарезают, держа нож под прямым углом к рыбе; филе с реберными костями или без костей нарезают под углом 30° на широкие плоские куски, имеющие большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

Чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовалась поджаристая корочка, подготовленную рыбу панируют. ***Панированием****называют нанесение панировки на поверхность полуфабриката.* В зависимости от дальнейшего использования применяют различные способы панирования и различные панировки.

**Для *мучной панировки***берут пшеничную муку 1-го сорта, предварительно просеянную. Перед панированием в муку можно добавить мелкую соль. Для *красной* панировки используют размолотые сухари пшеничного хлеба, для *белой* панировки - мелкотертый черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок. Хлебная панировка соломкой представляет собой пшеничный чёрствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки.

Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости - *льезоне*, представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1 кг берут 670 г. яиц или меланжа, 340 г воды и 10 г соли.

**Применяют различные способы панирования.** В муке - для жарки основным способом; в сухарях - для жарки основным способом; в смеси муки и сухарей - для жарки основным способом; в муке, льезоне, красной или белой панировке (двойная панировка) - для жарки во фритюре; в тесте кляре - для жарки во фритюре.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рыб | Пищевые отходы при следующих видах разделки |  |
|  | непластованные или пластованные с кожей и реберными костями | филе с кожей без реберных1 костей |  |
| Верхогляд, вобла, зубан, карп, кефаль, кутум, лещ, муксун, окунь речной, омуль, рыбец, сиг, скумбрия, хариус, чехонь | 10,0 | 20,0 |  |
| Белорыбица, горбуша, голец, жерех, кета, лосось, нельма, пыжьян, сазан, судак, сырок, таймень, толстолобик, усач, форель хек чавыча язь | 15,0 | 25,0 |  |
| Аргентина, амур, бельдюга, желтощек, рыба-капитан, карась морской, налим, пикша, сайда, сом, треска, щука | 20,0 | 30,0 |  |
|  |  |  |  |

При разделке на филе без кожи и реберных костей пищевые отходы увеличиваются на 8 %

**3. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения**

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

**Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.**Рыба является питательной средой для развития микроорганизмов в связи с высоким содержанием воды. В охлажденной рыбе приостанавливаются процессы их размножения. Наибольшее количество микроорганизмов находится в непотрошеной рыбе, наименьшее - в тушках полуобработанной рыбы, но это количество возрастает при дальнейшей обработке и хранении полуфабрикатов. Во избежание этого рыбу разделывают на специальном столе и доске, предназначенных для этой цели. До и после разделки рыбу промывают холодной проточной водой. Рыбу нарезают на порционные куски и панируют на другом столе, специально для этого предназначенном. Необходимо вовремя удалять полученные отходы. По окончании обработки рыбы тщательно промывают и обсушивают оборудование, инвентарь. В процессе работы их неоднократно споласкивают горячей водой.

Рыбные полуфабрикаты, предназначенные для доготовки на предприятиях общественного питания и продажи через магазины кулинарии, охлаждают 2-3 ч. при температуре от 0 до 4 °С. Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 24 ч., порционные куски и рыбный фарш - 6-8 ч, котлетную массу укладывают на противень слоем не более 5 см и хранят 2-3 ч, а полуфабрикаты из котлетной массы - до 12 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 время хранения и транспортировки. Если используют неохлаждаемый транспорт, то срок перевозки должен быть не более 2 ч.

Домашнее задание:

 Изучить материал урока, презентацию к уроку и составить кроссворд из 15 слов по данной теме