**4.5. Ассортимент блюд из нерыбного водного сырья и котлетной массы рыбы. 4.5.1. Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы**

Подготовленные полуфабрикаты из рубленой рыбы (котлетная, кнельная массы, натуральная рубка без наполнителей) жарят, тушат, запекают, реже варят на пару или припускают (например, кнели).

К блюдам из рубленой рыбы относятся:

**котлеты рыбные любительские** - филе трески или окуня (промышленное, обесшкуренное) дважды пропускают через мясорубку вместе с замоченным пшеничным хлебом, вареной морковью, пассерованным луком. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают, формуют котлеты по 2 шт. на порцию. Полуфабрикаты кладут в сотейник, смазанный маргарином, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Отпускают с соусом паровым. Гарнир - картофельное пюре;



**зразы рыбные рубленые** - подготовленные полуфабрикаты зраз обжаривают с обеих сторон на сковороде или противне, доводят до готовности в жарочном шкафу (4-5 мин). При подаче зразы (2 шт. на порцию) поливают маслом или маргарином, гарнируют. Гарнир - картофель отварной, картофель жареный, овощи отварные или припущенные с жиром. Соусы красный основной или томатный подают отдельно либо подливают к зразам;

**тельное** - сформованные полуфабрикаты обжаривают во фритюре в течение 3-4 мин до образования румяной корочки, затем после стекания жира укладывают на сковороду и ставят в жарочный шкаф, нагретый до 250 °С, на 4-5 мин до по­явления на поверхности изделий мелких воздушных пузырьков. Отпускают по 2 шт. на порцию с жареным картофелем, зеленым горошком, заправленным маслом или молочным соусом, или со сложным гарниром. Отдельно в соуснике подают соус томатный;

**фрикадельки с томатным соусом** - их приготовляют из массы, в которую добавляют репчатый лук, яйца, маргарин, формуют в виде маленьких шариков массой 12-15 г по 8-10 шт. на порцию, припускают 10-15 мин. При отпуске фрикадельки гарнируют и поливают соусом. Гарнир - рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные;

**кнели в соусе** - приготовленной кнельной массой наполняют формочки, смазанные маслом, на 2/3 высоты и варят на водяной бане. Готовность определяют по отставанию массы от стенок. Готовые кнели вынимают из формочек, украшают краба­ми, креветками, отварными грибами и поливают соусом паровым, «белое вино» или томатным.

## 4.5.2. Блюда из нерыбного водного сырья

В эту группу входят блюда из морепродуктов и раков.



**Технологическая схема приготовления креветок с рисом**

Для приготовления блюд из мидий обработанных мидий припускают в течение 15-20 мин в небольшом количестве воды с добавлением кореньев, репчатого лука, душистого перца, лаврового листа. Отвар используют для приготовления супов (борщей, щей, рассольников и др.), в которые кладут нарезанных мидий. Из припущенных или отварных мидий готовят различные блюда. Готовят из мидий следующие блюда: мидии с отварным картофелем и жареным луком; голубцы с мидиями; мидии, запеченные под томатным соусом; мидии с тушеной капустой; гуляш из мидий.

**При приготовлении блюд из устриц** в зависимости от кулинарного назначения тело моллюска оставляют на раковине или отделяют и перекладывают в посуду. Ассортимент блюд из устриц включает в себя: устриц в соусе «белое вино», устриц запеченных, устриц, запеченных с грибами под молочным соусом.

**Для приготовления блюд из морского гребешка** мясо морского гребешка после оттаивания и промывания отваривают в кипящей подсоленной воде (15-20 г соли на 1 л воды) с добавлением перца, кореньев в течение 10-15 мин. Из морского гребешка готовят следующие блюда: морской гребешок в соусе, морской гребешок фри, морской гребешок, жаренный в тесте.

**Для приготовления блюд из крабов**, поступающих на предприятия общественного питания, крабов в виде консервов или варено­мороженых в брикетах по 250-500 г размораживают и зачищают. Используют их в основном для приготовления холодных закусок, реже - для вторых блюд. К блюдам из крабов можно отнести крабов, приготовленных с рисом и соусом.

**Для приготовления блюд из креветок** последних необходимо подготовить согласно схеме: блоки (массой 2-3 кг) не полностью оттаявших креветок опускают в кипящую подсоленную воду с добавлением перца черного, лаврового листа, перемешивают и варят: сыромороженые - 5 мин, варено-мороженые - 3 мин с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность. Отварных неразделанных креветок порционируют. У креветок, используемых для приготовления блюд, удаляют панцирь. При использовании консервированных креветок банки вскрывают, содержимое их выкладывают в посуду и доводят до кипения.

Ассортимент блюд из креветок включает в себя: креветок с рисом; креветок с соусом; креветок, запеченных под соусом.

**Для приготовления блюд из криля**, в частности, белковой пасты «Океан», оттаявшую пасту для закусок припускают в собственном соку при слабом кипении в течение 10 мин с момента закипания. Припущенную пасту охлаждают на противнях слоем не более 5 см, накрыв влажной тканью, до температуры 10-12 °С. Из этой пасты приготовляют котлеты, биточки, зразы по традиционной технологии.

**Технология приготовления блюд из целых (некрупных) лангустов и омаров** не предусматривает какой-либо предварительной подготовки. Варят их целиком. Сыромороженые шейки с панцирем после размораживания отваривают в кипящей соленой воде с добавлением перца черного горошком, лаврового листа (на 1 кг шеек берут 2 л воды, 100 г соли) и варят 10-15 мин. Готовые лангусты всплывают на поверхность. Обрабатывать шейки лучше горячими. Для отделения мякоти от панциря и икры делают разрез ножницами по всей длине посередине панциря со стороны спинки или срезают боковую кромку панциря шейки. Икру не используют. Мякоть нарезают, прогревают в бульоне и используют для приготовления закусок и вторых блюд.

К данной группе блюд относятся: лангусты с рисом и соусом, лангусты, жаренные во фритюре, шейки лангустов вареные.

Горячие закуски приготовляют в томатном, молочном и сметанном соусах. Подают их в кокотницах, раковинах, корзиночках и валованах.

Лангустов перед использованием отваривают в соотношении воды и продукта 2:1. Готовые лангусты всплывают на поверхность. Обрабатывать шейки лангустов лучше горячими. Для отделения мякоти от панциря и икры (если она имеется) делают разрез ножницами по всей длине посередине панциря со стороны спинки или срезают боковую кромку панциря с шейки лангуста. Икру не используют. Потери массы при варке составляют 17%, при разделке - 52%.

**Крабы в молочном соусе готовят запечеными**. Для этого мясо крабов нарезают вместе с отварными шампиньонами, заправляют паровым соусом, укладывают в раковину, поливают молочным соусом, заправляют раковым маслом, посыпают сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При подаче украшают зеленью и клешнями.

**При приготовлении блюд из кальмаров** придерживаются следующей технологии: подготовленные тушки или филе кальмаров опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят в течение 5 мин с момента вторичного закипания воды. Более длительная варка не рекомендуется, так как мясо кальмара становится жестким из-за интенсивного уплотнения белков. Ассортимент блюд из кальмаров включает в себя: кальмаров в томатном или сметанном соусе (по-строгановски), кальмаров, за­печенных под луковым соусом, солянку из кальмаров, рыбную рубку с кальмарами.

**Из обработанных трепангов** (предварительно ошпаривают) готовят трепангов по-дальневосточному, солянку на сковороде (готовят как обычную рыбную солянку, но часть рыбы заменяют трепангами), запеканку картофельную с трепангами.

**Для приготовления блюд из морской капусты** ее отваривают, охлаждают и нарезают соломкой, кубиками или мелко рубят. Используют для приготовления салатов, супов, вторых блюд. К блюдам из морской капусты относятся: морская капуста тушеная, морская капуста, тушенная с белыми грибами, рагу овощное с морской капустой, свинина, тушенная с морской капустой, котлеты рыбные с морской капустой, омлет с морской капустой.

**Маринованная морская капуста**. Подготовленную морскую капусту варят, охлаждают, шинкуют, запивают охлажденным маринадом и выдерживают 6-8 ч. Подают как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира к рыбным и мясным блюдам. Для маринада в горячую воду добавляют сахар, гвоздику, лавровый лист, соль и кипятят 3-5 мин, затем охлаждают и добавляют уксус.

**Для приготовления блюд из речных раков** их подготавливают, после чего варят в воде, пиве, хлебном квасе с добавлением соли, пряностей, укропа, эстрагона. Воды для варки берут с таким расчетом, чтобы раки были погружены в нее полностью. Раков средней величины варят 12-15 мин. При более длительной варке мясо отделяется от панциря не полностью и становится крошливым. При отпуске готовых раков заливают отваром, можно подать их и без отвара, украсив зеленью, лимоном. Варено-мороженых раков оттаивают на воздухе и отпускают с зеленью, лимоном.

**Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**

Изделия из рыбной котлетной массы должны быть однородными, без кусочков хлеба и мякоти рыбы. Готовые изделия сохраняют форму без трещин. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе - от белого до серого. Изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются: закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгорелая корочка и др.

К недопустимым дефектам рыбных блюд относят: несоответствие массы изделий, способ разделки не соответствует рецептуре, вкус и запах пережаренного жира, форма изделий не соблюдена, изделия подгорели, пересолены, наблюдается отставание панировки, ощущаются посторонние вкус и запах.

Допускается, но считается дефектом: соус не соответствует виду рыбного изделия, гарнир подобран неудачно, чрезмерный (или недостаточный) запах специй, крошливость, переваренность, пересушенность, деформированность рубленых изделий, бледная или очень темная поверхность.