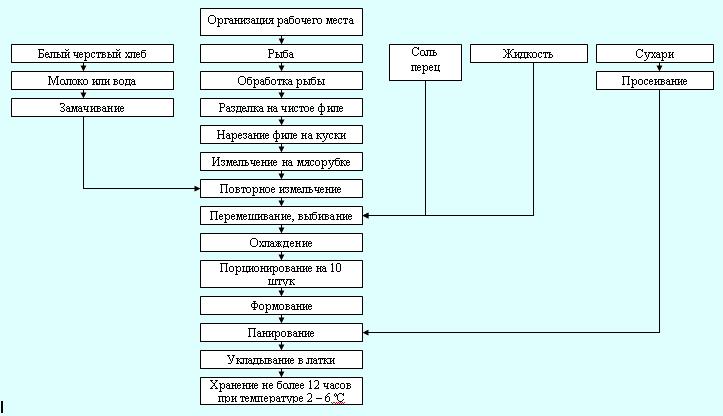
**Уважаемые студенты!**

1. Законспектируйте, пожалуйста, материал по рыбной котлетной и кнельной массе, заполните таблицу , зарисуйте ассортимент полуфабрикатов, ответьте письменно на вопросы.
2. Приготовьте в домашних условиях рыбную котлетную массу (минтай, треска, щука, судак) и сформируйте полуфабрикаты (рисунок ниже).

**Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее**



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

****

*Для улучшения качества готовых изделий в котлетную массу добавляют свиное сало или сливочное масло. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют яйцо.*

**Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы**

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

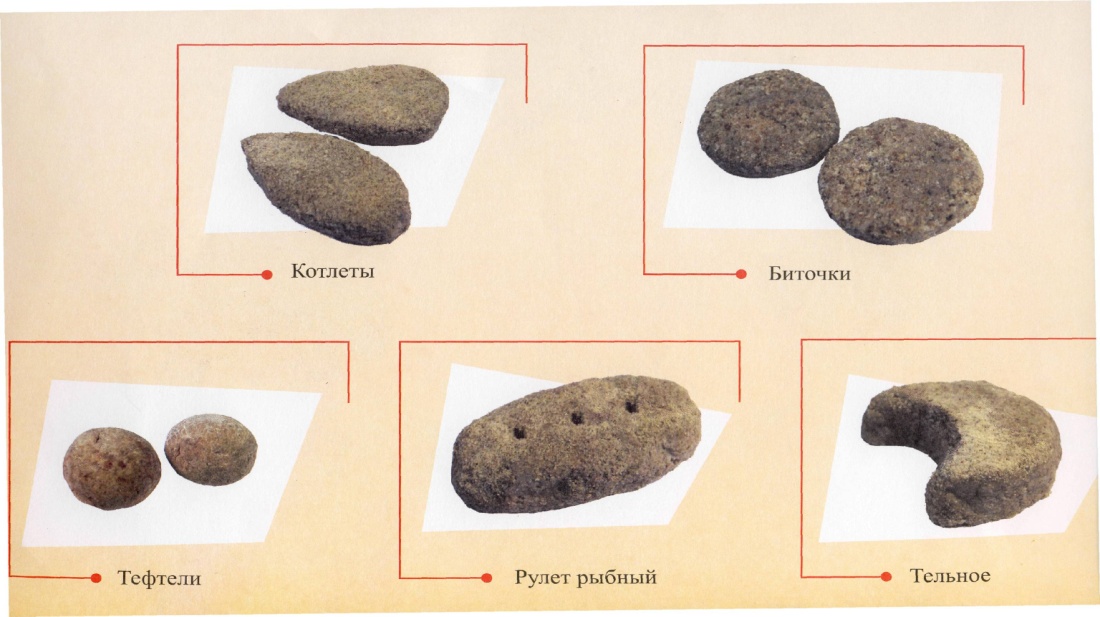
**Приготовление кнельной массы**



Кнельную массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1 кг филе рыбы входят: хлеб пшеничный – 100 г, молоко или сливки – 500 г, белки яиц – 3 шт., соль – 15г.

*Готовность кнельной массы определяют по брошенному в воду кусочку. При достаточно взбитой массе кусочек не тонет, а плавает на поверхности. Из такой массы приготавливают кнели, которые варят на пару или припускают*

**Ассортимент изделий из рыбной котлетной массы**

**

**Формование и отпуск тельного**

****

**

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Зачем в котлетную массу вводят хлеб?
2. В чем отличие рыбной котлетной массы для котлет и зраз?
3. В чём отличие тефтелей от котлет?
4. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?
5. Назовите полуфабрикаты из чистого филе
6. Для чего «рыбу в тесте» маринуют?
7. Какое значение имеет хлеб и жидкость, введённая в котлетную массу?

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**