Ассортимент, характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жаренных, тушеных, сушеных, замороженных овощей, выпускаемой промышленностью. Режим и сроки хранения. Сроки реализации.

В настоящие время осуществляется перевод предприятий общественного питания на централизованное снабжение полуфабрикатами, кулинарными изделиями, которые вырабатываются предприятиями пищевой промышленности, столовыми, фабриками – заготовочными системы общественного питания.

На предприятия – доготовочные, в магазины полуфабрикатов и кулинарных изделий поступают различные полуфабрикаты из овощей. В ассортимент этих полуфабрикатов входят свежие овощи очищенные или нарезанные, подготовленные для тепловой обработки, а также овощи, прошедшие предварительную тепловую обработку.

Полуфабрикат ,, Картофель очищенный,, поступает упакованный в ящики, фляги или пакеты из полиэтилена . Хранят его при температуре 2 – 7 С не более 48ч.

Полуфабрикаты ,, Морковь очищенная,, и ,, Свекла очищенная,, поступают упакованные в деревянные ящики или плетеные корзины по 20 кг. При использовании тары без крышек овощи накрывают влажной тканью, чтобы предохранить от подсыхания и потемнения. Хранят при температуре 2 – 4 С не более 24 ч.

Полуфабрикат ,, Лук очищенный,, поступает упакованный в ящики или корзины по 15 – 20 кг, сверху его накрывают влажной тканью. Хранят при температуре 2 - 4 С не более 24ч.

Полуфабрикат ,, Белокочанная капуста,, поступает в корзинах или ящиках по 20 кг. Хранят 48ч при температуре 2 – 4 С, накрыв влажной тканью.

Зелень петрушка, укроп, салат укладывают слоем 5 – 10 см, накрывают влажной тканью и хранят в холодном помещении при температуре не выше 2 – 12С 2 – 3 ч.

Полуфабрикаты, поступившие целыми, вынимают из тары, промывают и используют так же, как свежее очищенные овощи. На предприятия общественного питания поступают консервированные овощи, выпускаемые пищевой промышленностью. Они обладают хорошими вкусовыми качествами и высокой питательной ценностью. В них сохранены витамины, минеральные вещества, органические кислоты.

Свекла натуральная и маринованная поступает стерилизованная или быстрозамороженная . Используют для гарнира к сельди, для приготовления борщей, свекольника, винегрета и других блюд.

Морковь натуральная поступает стерилизованная и быстрозамороженная. Используют для приготовления салатов, холодных блюд, супов, соусов и вторых блюд. Перец сладкий натуральный и маринованный представляет собой целые или половинки стручков сладкого перца, без плодоножек и семян. Используют для приготовления салатов, гарниров холодных и вторых блюд.

В сушеном виде поступают картофель, свекла, морковь, лук, зелень и петрушка, укроп. Овощи сушат огневым способом и методом сублимации. При огневой сушке овощи уменьшаются в объеме и изменяют свои свойства. Перед использованием такие овощи замачивают, полностью заливая водой, чтобы не разрушился витамин , а овощи С, а овощи, содержащие дубильные вещества, не потемнели. Сушеную зелень петрушки и укропа без предварительной обработки добавляют в блюда для ароматизации. Сушенный лук сначала сбрызгивают водой, чтобы он набух, затем используют для пассерования. Сушеную морковь, свеклу, картофель перебирают, ошпаривают, заливают холодной водой и дают набухнуть 1 – 3 ч. Подготовленные овощи варят в той же воде, в которой замачивали, чтобы сохранить питательные вещества. Лучшие сушеные грибы – белые, так как они при варке дают ароматный и вкусный отвар. Подберезовики, подосиновики, маслята при сушке темнеют, поэтому мало пригодных для бульонов. Сушенные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают и используют в холодной воде на 3 – 4 ч, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивают и промывают.

Пассерованные морковь и лук . Морковь и лук, нарезанные соломкой, пассеруют на свином до появления серовато – желтого цвета у лука и золотисто – оранжевого у моркови. Пассерованные овощи в горячем состоянии укладывают в ящики из нержавеющей стали или деревянные, охлаждают и закрывают крышками. Хранят при температуре 0 – 4 С не более 6 суток. Используют для приготовления супов, соусов, вторых блюд .

В замороженном виде поступают зеленый горошек, фасоль стручковая, томаты, кабачки, перец, кукуруза, картофель, свекла, цветная капуста, зелень и др. Быстрозамороженные овощи сохраняют естественные свойства продуктов: вкус, аромат, цвет , внешний вид. Содержание питательных веществ в них при правильном хранении не изменяется. Замороженные овощи хранят при температуре от – 12 до – 18 С . Перед тепловой обработкой их, не размораживая, освобождают от упаковки и используют для варки и жаренья.

Приготовление отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рулет из рыбы, зразы рыбные натуральные, тельное из рыбы, тефтили рыбные. Сроки их ранения.

Котлетную массу приготавливают из мясистой рыбы, содержащей незначительное количество мелких межмышечных костей,- трески, сома, щуки, судака, налима, морского окуня, сайды, мойвы, серебристого хека. Блюда из рыбной котлетной массы жарят, тушат, запекают.

Котлеты имеют овальную с заостренным концом форму, биточки – круглую форму, панируют их в белой панировке. Жарят изделия непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или толстостенные противни с разогретым до 150 – 160С жиром, обжаривают вначале с одной стороны, затем переворачивают и обжаривают с другой стороны и доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5 – 7 мин. Отпускают с отварным или жаренным картофелем, макаронами , картофельным пюре, зеленым горошком, припущенными овощами. Соусы подают томатные или сметанные томатом и луком. При отпуске котлеты поливают растопленным маслом, рядом укладывают гарнир, а соус подливают сбоку. Биточки поливают соусом.

Шницель рыбный натуральный. Подготовленную массу солят, добавляют перец черный молотый, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске шницель поливают жиром и гарнируют. Гарниры - картофель отварной, картофель жареный, овощи припущенные с жиром.

Рулет из рыбы. Для фарша: замочите хлеб в воде или молоке; как только он набухнет, отожмите. Мякоть рыбы нарежьте кусочками, смешайте с хлебом и пропустите через мясорубку. Разведите массу оставшейся от замачивания хлеба водой или молоком, добавьте соль, перец и хорошо взбейте.   
Для начинки: грибы сварите и мелко нарежьте. Лук мелко нарежьте, спассеруйте на масле 5 -7 минут, добавьте вареные грибы и пассеруйте все вместе еще минут 10. Охладите и добавьте вареное рубленое яйцо, соль, перец, рубленую зелень. Хорошо перемешайте. На смоченное водой полотенце разложите начинку в виде прямоугольника слоем 1,5- 2 см. На середину уложите фарш. Края соедините так, чтобы один край находил на другой, образуя шов. Сформованный рулет швом вниз переложите на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность рулета выровняйте, посыпьте сухарями, сделайте несколько проколов, сбрызните маслом и запекайте в духовке при 250 °С в течение 20-30 минут.   
При подаче рулет нарежьте на порции по 2 -3 куска. Оформите лимоном, зеленью. К рулету можно подают сметану или томатный соус.

Зразы рыбные рубленные. Готовую котлетную массу разделывают в виде круглых лепешек (толщиной 1 сантиметр), в центр которых кладут фарш. Края лепешек соединяют, формуют в виде кирпичика с закругленными углами, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон. Подают зразы рыбные с рассыпчатыми кашами, отварными овощами, картофельным пюре или жареным картофелем, нарезанным ломтиками, кубиками, дольками, орешками, брусочками (из отварного) или соломкой, во фритюре. Рядом аккуратно, чтобы не испачкать края тарелки, подливают соус томатный или красный (основной).

Тельное из рыбы. Изрубить или пропустить через мясорубку филе рыбы без кожи. Заправить фарш мелко нашинкованной зеленью петрушки, мелко нарубленным луком, солью и молотым перцем. Хорошо растереть деревянной ложкой. Разделать на шарики, смочить яйцом и обвалять в панировочных сухарях или муке. Хорошо разогреть с растительным маслом сковороду, выложить на нее шарики и обжарить до золотистого цвета. Тельное можно не обжаривать, а отварить в подсоленной воде, предварительно завернув в льняную салфетку. Готовое тельное выложить на блюдо, залить растопленным сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа. Подать с картофельным пюре или отварными макарон.

Тефтели рыбные. 100 г судака, трески, щуки, 20 г пшеничного хлеба, 10 г репчатого лука, 10 г муки, 15 г сливочного масла, 30 мл молока, 50 г соуса из томатного сока, 3 мл солевого ра­створа, 3 г зелени петрушки. Рыбу разделать на филе без кожи и костей и приготовить из нее массу, как для котлет. В рыбную массу прибавить мелко рубленную зелень петрушки и натертый на терке лук, влить раствор соли, сформовать тефтели (шарики величи­ной с грецкий орех), обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на масле. Затем тефтели сложить в кастрюлю или глубокую сковороду, залить соусом из томатного сока и ту­шить при слабом кипении в духовке или на плите в закры­той посуде 15-20 минут. Подать с жареным или отварным картофелем, рассыпчатой кашей (рисовой, гречневой, пше­ничной) или с отварными макаронами.

Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, хорошо измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами является неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т.д.при отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

Проверка правильности разделки рыбы. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки и горловины. У целой рыбы жабры должны быть удолены. У кусков, нарезанных из хвостовой части, плавник должен быть полностью удален, а у других кусков отрублены грудные, спинные, брюшные и остальные плавники, грудной плавник и плечевая кость могут быть оставлены только у морского окуня и судака. После этого проверяют правильность нарезки, куски для варки нарезают под прямым углом ,а для жаренья и припускания под углом 30гр. Наконец проверяют консистенцию, вкус, запах, степень готовности, состояния панировки, оформления блюда. При оценки внешнего вида блюд из рыбы следует проходить дифференцированно. В ресторане требуется подача их на блюдах, картофель отварной должен быть обточенным, соус подан отдельно в соуснике( кроме блюд из припущенной и запеченной рыбы), используется дополнительные гарниры(крабы, раковые шейки, лимон). В столовых оформление несколько иное, соус подливают на тарелку, отварной картофель не обчищают, дополнительный гарнир огурцы, помидоры. Однако независимо от типа предприятия должны соблюдаться общие правила борта посуды не покрыты гарниром и соусом, панированные изделия (кроме биточков и тефтелей) соусом не поливают, основной продукт и гарнир укладывают аккуратно, посуду подогревают, температура изделий не ниже 65грС.самым строгим образом должны соблюдаться установленные сроки реализации и санитарные правила. Недостаточная тепловая обработка может служить причиной пищевых отравлений. Поэтому особенно тщательно следует проверять степень готовности рыбных блюд. У полностью готовой рыбы мякоть мягкая, легко отстает от костей, нет запаха сырости. У позвоночных костей сырой или недовведенной до готовности рыбы может быть заметна розовая окраска, а у полностью готовой рыбы она исчезает.

Осетровая рыба должна подвергаться особенно тщательной обработке. Все кровоподтеки удаляются. Степень готовности определяется проколом поварской иглой – она должна легко входить в толщину рыбы. У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, без хруста, легко разделяется на слои. Недопустимые дефекты рыбных блюд, масса изделий меньше нормы, способ разделки не соответствует рецептуре или калькуляции, рыба не доведена до готовности , вкус и запах пережаренного жира, куски раскрошены, деформированы, реберные кости обнажены, изделия подгорели, пересолены, ощущаются признаки порчи, посторонние привкусы и запахи, отстала панировка. Отставание до 10% панировки у рыбы фри допускается. Дефекты вкуса и запаха соус не соответствует виду рыбы, гарнир подобран неудачно, запах специй заглушает аромат рыб лососевых, осетровых пород. Запах морских рыб не смягчен ароматическими кореньями и специями изделия слегка недосолены или немного пересалены.

Дефекты консистенции крошливость жаренной рыбы, изделия слегка переварены, крупинчатость мякоти осетровых рыб.

Дефекты внешнего вида неаккуратно нарезаны куски, легкое отстование панировки. Плохо зарумяненная корочка.

Перед подачей подогревают в жарочном шкафу при температуре 90С и реализуют течении часа.

Технологический процесс приготовления мяса жаренного порционными кусками. Ассортимент блюд, гарниры и соусы. Приготовление и способы подачи бифштексов. Требование к качеству, условия и сроки реализации.

Порционными кусками мясо жарят с небольшим количеством жира(5 – 10% массы мяса) на плите или электросковородке.

Подготовленные порционные куски посыпают солью и перцем, укладывают на противень с жиром, разогретым до 170 – 180С . После образования поджаристой корочки с одной стороны мясо переворачивают, жарят до готовности и образования корочки с другой стороны. Потери при жаренье мяса натуральными порционными кусками составляют 37%. Жарят мясо непосредственно перед подачей с тем, чтобы лучше сохранить его вкус и запах. Натуральные жареные блюда отпускают с простыми или сложными гарнироми. Мясо поливают мясным соком, маслом или соусом. Выход мяса составляет 50, 75, и 100.

Для жаренья порционными кусками готовят бифштекс, филе, лангет, антрекот и ромштекс. Бифштекс нарезают под прямым углом из головки и средней части вырезки толщиной 2 – 3 см и слегка отбивают. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на сковородку, разогретую с жиром, и жарят с обеих сторон 7 – 15 мин до нужной степени готовности с кровью плупрожаренный или прожаренный. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель жареный или фри или сложный гарнир из 4 – 3 видов овощей, строганный хрен, рядом укладывают бифштекс, поливают мясным соусом, сверху можно положить зеленое масло.

Бифштекс с яйцом приготавливают и подают так же, как бифштекс натуральный, но при отпуске сверху кладут яичницу глазунью.

Бифштекс с луком. Приготавливают блюдо так же, как бифштекс натуральный. При отпуске на порционную сковородку посредине кладут бифштекс, вокруг него укладывают картофель жареный (из вареного) или фри, бифштекс поливают мясным соком, сверху кладут лук, нарезанный кольцами и жаренный во фритюре.

Филе нарезают из средней части вырезки толщиной 4 – 5 см, иногда обвязывают шпагатом, чтобы избежать деформации при тепловой обработке.

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью или перцем, кладут на разогретую с жиром сковородку и жарят до нужной степени готовности. При отпуске в баранчик или блюдо кладут картофель жареный или сложный гарнир букетами, рядом укладывают филе, поливают мясным соком, сливочным маслом. Филе можно отпускать с соусом. В этом случае филе кладут на крутон ( ломтик поджаренного пшеничного хлеба), поливают соусом красным с мадерой или томатным, картофель жареный подают отдельно.

Лангет нарезают под острым углом из хвостика вырезки по два куска на порцию. Полуфабрикат слегка отбивают. Порционные куски мяса посыпают солью и перцем,кладут на разогретую с жиром сковородку и быстро обжаривают на сильном огне до готовности. При отпуске на порционное блюдо укладывают картофель жаренный или сложный гарнир букетами, рядом кладут лангет, поливают его мясным соком. Лангет можно отпустить под соусом, в этом случае при отпуске его заливают соусом красным с луком и корнишонами, или томатным, или красным с мадерой, или сметанным с луком.

Антрекот нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом. Куски имеют овально – продолговатую форму толщиной 1,5 – 2 см, допускается наличие жира не более 1 см. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью или перцем, кладут на сковородку, разогретую с жиром, и жарят с обеих сторон до готовности. При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир – картофель жаренный или фри, картофель в молоке, сложный гарнир, состоящий из 3 – 4 видов овощей, рядом помещают антрекот, кладут строганный хрен, зелень петрушки, антрекот поливают мясным соком, сверху укладывают кусочек зеленного масла. Можно отпустить с яйцом или луком, как бифштекс.

Подготовленные котлеты посыпают солью или перцем, кладут на разогретую с жиром сковородку и жарят на сильном огне с обеих сторон. При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир, рядом – котлеты, поливают их мясным соком, на косточку надевают папильотку.

Мясные блюда из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожаренные, из свинины и телятины – полностью прожарены. Цвет мяса на разрезе у слабо прожаренного – от красного до розового, у средне прожаренного - от розового до серого, полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо и средне прожаренного мяса более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса. Порционные натуральные жаренные блюда имеют на поверхности поджаристую корочку.

Приготовление и отпуск блюд из мясной котлетной массы: котлеты, биточки, шницели. Состав массы, роль компонентов, отличительные особенности. Требования к качеству, сроки реализации.

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19%. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

Котлеты и биточки можно приготовить с добовлением репчатого лука или чеснока 5 – 8г сырого лука или 0,5 – 0,8г чеснока. В этом случаи изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшается структура и качество изделий. Котлеты, биточки с гарниром. Подготовленные полуфабрикаты котлет или биточков укладывают на противень или сковородку, разогретую с жиром, обжаривают до образования поджаристой корочки, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соусы красный, луковый, красный с луком и корнишонами, томатный, сметанный, сметанный с луком. Подают с простым или сложным гарниром. Биточки при отпуске кладут в баранчик и поливают соусом сметанным, сметанным с луком. Подготовленные полуфабрикаты для блюда ,, шницель рубленный,, жарят и отпускают так же как котлеты.

Шницель рубленый. Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба (на 1 кг мяса 200г хлеба), затем ее порционируют, панируют, придают овально – приплюснутую форму толщиной 1 см. используют по 1 шт.на порцию.

Подготовленный шницель кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске на порционное блюдо кладут гарнир – гречневую кашу или рисовую, картофельное пюре, рядом – зразы 1 – 2 шт. на порцию, поливают маслом или подливают соус красный или луковый.

Биточки, котлеты, шницели – толщена котлет 1,2 – 2 см, форма овально – приплюснутая с одним заостренным концом, биточки круглые приплюснутые, толщина 1 – 2 см, шницели овальные толщена 1 1,5см. поверхность ровная, без трещин и разрывов, равномерно окрашенная коричневая. Отклонение в массе отдельных изделий допускается +-5%, но отклонений в массе 10 шт. не должно быть. Вид на разрезе – однородная консистенция без отдельных кусков мяса, хлеба, сухожилий, не допускаются розово - красный оттенок, а также привкус хлеба, прогорклого жира и другие посторонние привкусы и запахи. Изделия сочные мягкие. Содержание сухих веществ в изделиях из говядины, баранины, свинины не менее 35%, из телятины – не менее 30%. Содержание хлеба не более 18%, соли – 1,5 – 2,5%. Кислотность в градусах( в мл 1 н. раствора едкого натрия на 100г продукта) не более 3,5. Не допускается наличие микробов группы коли, параколи, протея и группы сальмонелл. При микробиологических исследовании колоний наличие грамотрицательных палочек не допускается. Если блюдо подаются с соусом и гарниром, то все составные части исследуют отдельно, а если блюдо соусное гуляш, азу, бефстроганов, то оценка дается блюду в целом.

Сначала проверяют массу изделия. Для этого взвешивают 10 изделий вместе и каждое в отдельности. Масса 10 изделий не должна отклоняться от нормы, а у отдельных изделий отклонения могут быть в пределах +\_ 3% . однако следует помнить, что отклонения не всегда свидетельствуют о нарушении рецептуры, но могут быть, и следствием нарушения технологического режима, масса мясных полуфабрикатов изменяется при тепловой обработке из – за испарения влаги и выпрессовывания мясного сока свертывающимися белками. После тепловой обработки в изделиях изменяется соотношение костей и мяса. Происходит это потому, что костная ткань при нагревании изменяется мало, а мышечная теряет в массе до 40%. Определить соотношение костей и мяса можно только в лаборатории. Панированные изделия взвешиваются с панировкой. После взвешивания определяют соответствие использованной части мяса виду изделия, правильность обработки( форма, зачистка косточки у котлет отбивных и натуральных), внешний вид, состояние панировки и т.д. затем проверяют степень готовности изделий. После внешнего осмотра и взвешивания исследуют вкус и запах изделий, правильность подбора соусов и гарниров, оформления. Блюда полностью соответсвующие установленным требованиям к их качеству, получают оценку отлично. Недопустимы дефекты при наличии которых изделия относятся к браку. Недоброкачественность сырья. Нарушение рецептур ( отклонение в массе, использование частей туши более низкого качества, чем установлено рецептурами, повышенное содержание костей, наличие хлеба в изделиях из натуральной рубки). Посторонние привкусы запахи ( кислый, затхлый и т.д) признаки недостаточной тепловой обработки (красная окраска) , розовая и красная окраска на разрезе допускается только у ростбифов, бифштекса и филе. К браку относится изделия подгоревшие, пересоленные, ломаные изделия из рубки. Дефекты, снижающие оценку изделий слабовыраженный вкус и запах (слабый аромат мяса тушеного, недостаточно острый вкус и запах азу, недостаточно выраженный аромат жаренного мяса, посторонние неприятные запахи, запах чеснока в блюдах, в рецептуру которых он не входит, черезмерный запах специй, неудачный подбор соусов, гарниров и др. консистенция, мясо малосочное, жесткое, рубленые изделия, недостаточно однородные на изломе, внешний вид, незначительные отклонения от формы , небольшое отслаивание панировки, слабо окрашена корочка у жареных изделий потемнела поверхность вареного мяса.

Сколько порций гарнира – картофель жаренный во фритюре с выходом порций 100г можно приготовить из 70 кг картофеля массой брутто в феврале. По 1 колоне.

Из рецептуры 528 находим, что на 1000г, картофеля фри требуется 2500 гр картофеля нетто .

Из таблице N27а находим, что % отходов составляет 35% след. Масса нетто картофеля составляет.

Мотх 70кг – (70кг × 35%) = 24500

100%

1000 гр – 2500 гр нетто

Мн = Мб – Мотх = 70кг – 24.5кг = 45.5кг

Х = 45500 × 1000= 18200

2500

Количество порций = 18200:100=182 порции .

Сколько порций зраз донских можно приготовить из 40 кг судака? На производство поступило филе судака, выпускаемое промышленностью. Оформите технологическую карту.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия. Зразы донские………………

Рецептура N 272…………………………………………………………………..

По сборнику рецептуры. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания…………………………………………….

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Расход сырья на 1 порцию |  | Расход сырья (нетто), кг |  |
|  | брутто | нетто | 10 порций | 50 порций |
|  |
| Судак  Лук репка  Маргарин  Сухари  Яйцо  Петрушка  Мука  Яйцо для льезона  Хлеб для панировки  Кулинарный жир | 165  43  6  1,5  1/3  5  6  1/6  18  8 | 119  18  6  1,5  1/3  4  6  7  18  8 | 1190  180  60  15  13  40  60  70  180  80 | 5950  900  300  75  65  200  300  350  900  400 |
| Масса полуфабриката |  | 180 | 180 | 180 |
| Масса готового изделия |  | 160 | 160 | 160 |

Технология приготовления.

Из приготовленного филе рыбы без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5- 0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформированные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке( натертом пшеничном хлебе) и жарят в жире. Для фарша лук шинкуют слегка пассеруют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, яйца рубленые, измельченную зелень петрушки или укропа, соль перец.

Требования к качеству.

Сформованные зразы жарят в кипящем фритюре до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают по 1-2 шт. на порцию с жареным картофелем, картофельным пюре, припущенными овощами, рассыпчатой гречневой кашей или со сложным овощным гарниром, состоящим из 3 – 4 видов овощей, поливают растопленным сливочным маслом или подают отдельно соус томатный, украшают зеленью.