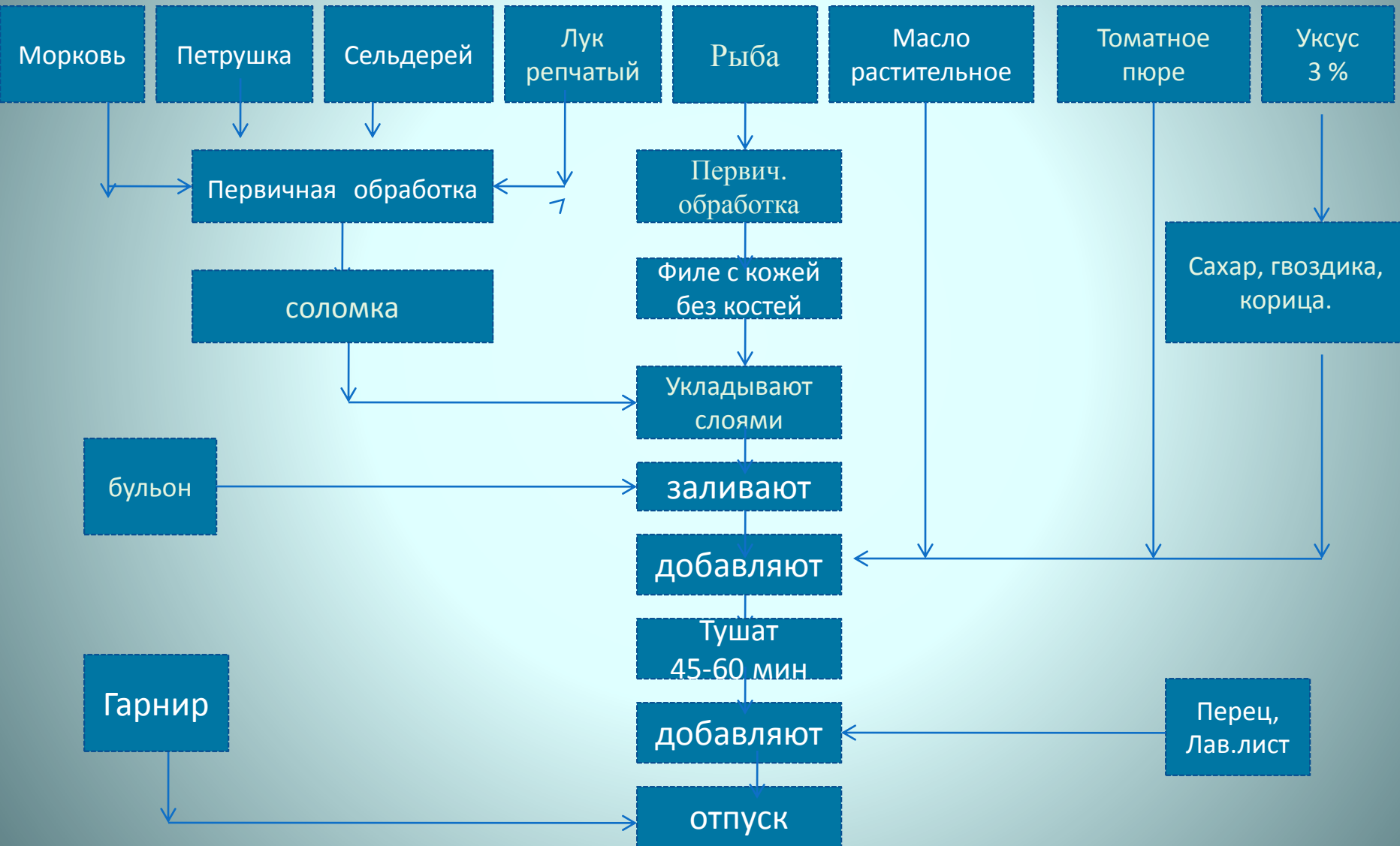


Обработка и разделка рыбы на филе. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА « ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ ТУШЕНОЙ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ»



Требования к качеству

- правильная разделка;
- рыба тушеная нарезана порционными кусками, форму сохранила;
- овощи нарезаны соломкой, мягкие, форму сохранили;
- запах рыбы и специй (гвоздика, корица);
- вкус кисло-сладкий, в меру соленый;
- - рыба запеченная нарезана порционными кусками, запечена с гарниром и соусом, на поверхности румяная корочка, форму сохранила;
- - консистенция рыбы – мягкая, сочная;
- - запах рыбы, поджаренных сухарей, расплавленного сыра;
- - вкус соответствует запеченной рыбе, гарниру и соусу;
- - недопустимы пересол и пригорелый вкус и запах;

Рыба, тушенная в томате с овощами



Рыба, запеченная с картофелем по-русски



Рыба, запеченная в сметанном соусе



Солянка из рыбы



Рыба, запеченная с яйцом





Закрепление

- На какое филе разделявают рыбу?
- Сколько берем томатной пасты?
- Как получают 3% -ный уксус?
- С каким соусом отпускают рыбу тушеную?
- Какой соус используют для приготовления рыбы по-русски?
- Сколько нужно отварного очищенного картофеля?