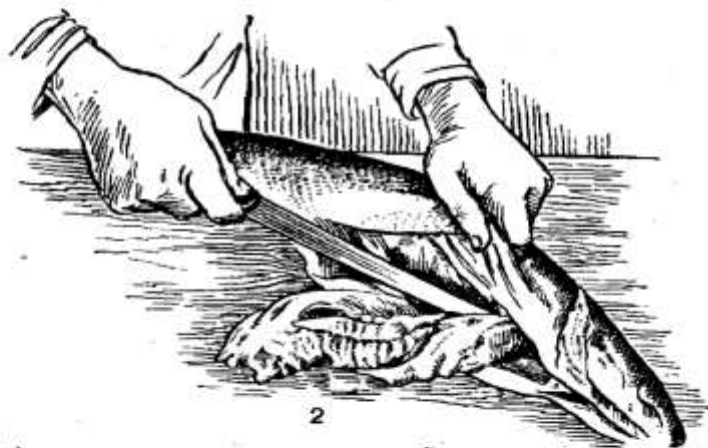
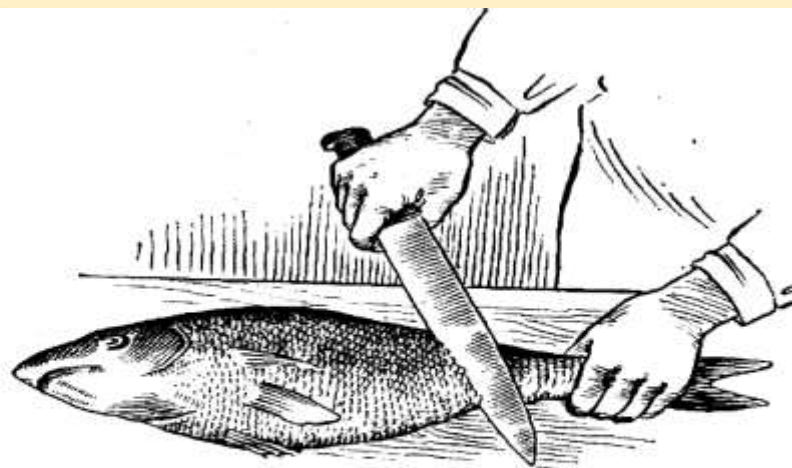


**ИНСТРУКТАЖ ПО ОТ И ТБ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ
РАБОТ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ. ОБРАБОТКА И РАЗДЕЛКА
РЫБЫ НА ФИЛЕ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ
ОТВАРНОЙ И ПРИПУЩЕННОЙ РЫБЫ.**

РАЗДЕЛКА РЫБЫ НА ФИЛЕ

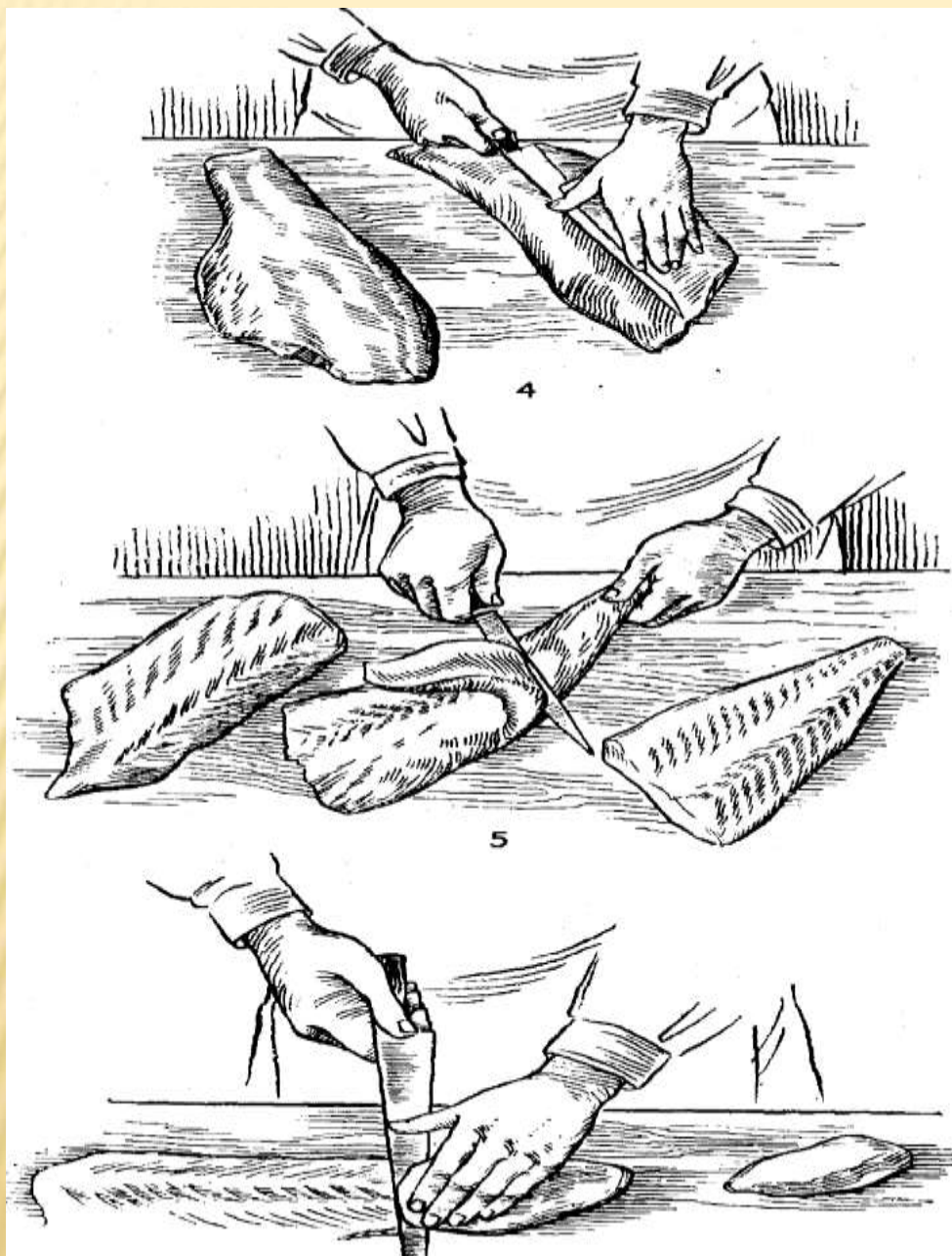
- ✘ Очистка от чешуи
- ✘ Удаление плавников (вырезанием)
- ✘ Удаление головы
- ✘ Удаление внутренностей через разрез брюшка
- ✘ Промывание и обсушивание
- ✘ Пластование
- ✘ Удаление позвоночной кости
- ✘ Филе с кожей и реберными костями



**ОЧИСТКА ОТ ЧЕШУИ,
УДАЛЕНИЕ
ПЛАВНИКОВ**

**УДАЛЕНИЕ
ВНУТРЕННОСТЕЙ
ЧЕРЕЗ РАЗРЕЗ
БРЮШКА**

ПЛАСТОВАНИЕ

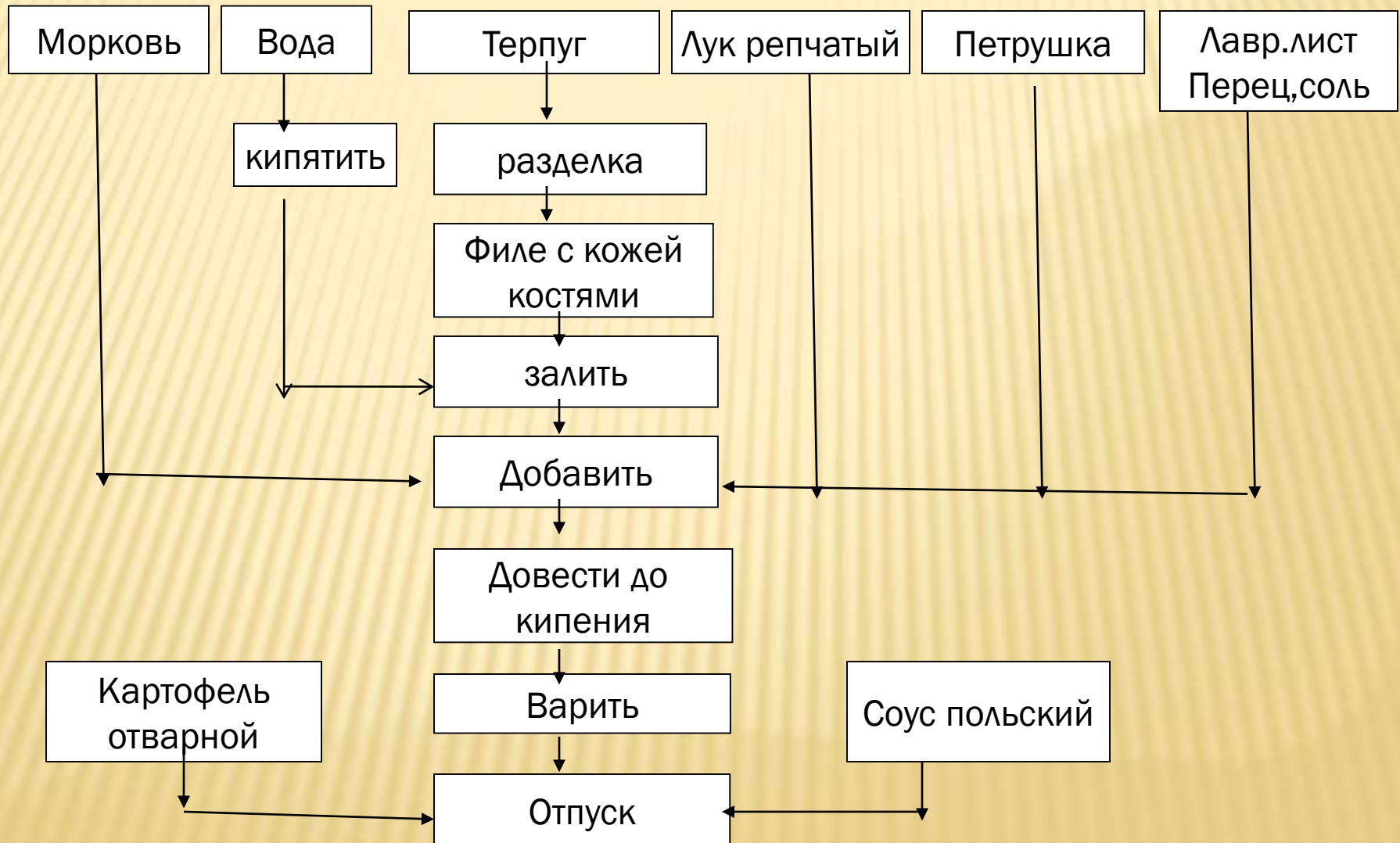


**СРЕЗАНИЕ С ФИЛЕ
РЕБЕРНЫХ КОСТЕЙ**

**СРЕЗАНИЕ С ФИЛЕ
КОЖИ**

**НАРЕЗКА НА
ПОРЦИОННЫЕ
КУСКИ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ ОТВАРНОЙ»



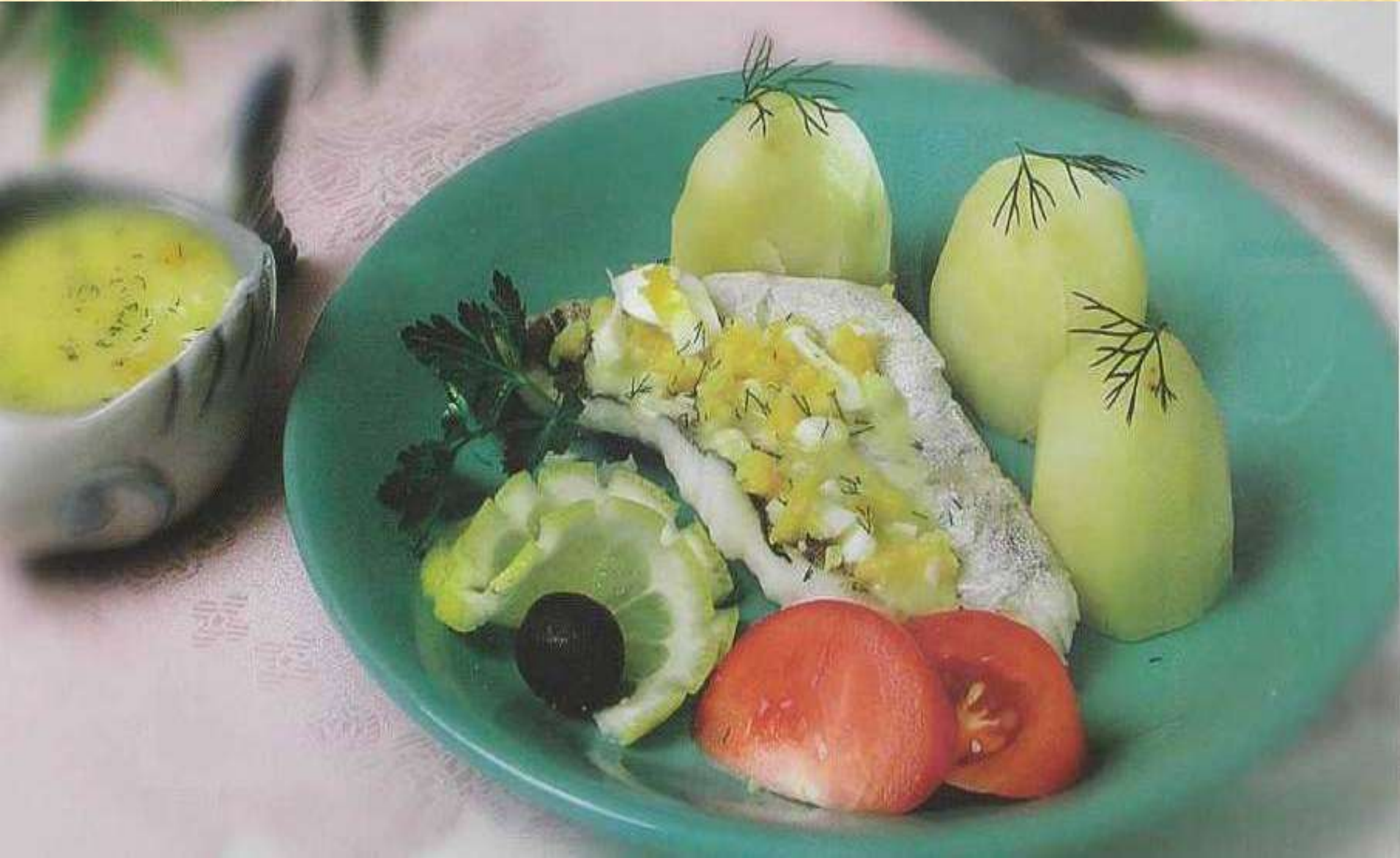
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- ✘ Отварную и припущенную рыбу подают порционным куском. Рыба проварена, но полностью сохранила свою форму.

Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям.

Гарнир уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Рыбу поливают соусом.

РЫБА ОТВАРНАЯ С СОУСОМ ПОЛЬСКИМ



РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ ПО-РУССКИ



ЗАКРЕПЛЕНИЕ

- ✘ На какое филе разделявают рыбу для данных блюд?
- ✘ Как укладывают и какой водой заливают рыбу для варки?
- ✘ Сколько воды берут для припущенной рыбы?
- ✘ Как укладывают рыбу для припускания?
- ✘ Какой соус используют для приготовления рыбы по-русски?
- ✘ Как подготавливают продукты для рыбы по-русски?
- ✘ Правила подачи блюд?