

# ТЕМА УРОКУ:

---

**“Приготування котлетної  
маси з риби та  
напівфабрикатів з неї”**

# СКЛАДОВІ КОТЛЕТНОЇ МАСИ

---

Чисте філе риби

Білий пшеничний хліб  
без скоринки

Вода або молоко

Сіль, перець

# НОРМА ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОТЛЕТНОЇ МАСИ

ХЛІБ – 250 г.

ВОДА АБО МОЛОКО  
- 300-350 г.

НА 1 КГ М'ЯКОТІ РИБИ

СІЛЬ – 20 г.

ПЕРЕЦЬ – 1 г.

# КОТЛЕТНА МАСА З РИБИ

АЛГОРИТМ

ПРИГОТУВАННЯ

ЧИСТЕ ФІЛЕ РИБИ  
НАРІЗАТИ  
НЕВЕЛИКИМИ  
ШМАТОЧКАМИ

БІЛИЙ ЧЕРСТВИЙ ХЛІБ  
БЕЗ ШКОРИНКИ  
ЗАМОЧИТИ В МОЛОЦІ  
АБО ВОДІ

РИБУ РАЗОМ  
ІЗ ВІДЖАТИМ ХЛІБОМ  
ПРОПУСТИТИ ЧЕРЕЗ  
М'ЯСОРУБКУ

ДОДАТИ СІЛЬ,  
ПЕРЕЦЬ

МАСУ ДОБРЕ  
ПЕРЕМІШАТИ  
ТА ВИБИТИ

РОЗПОРЦІОНУВАТИ І  
ЗАПАНІРУВАТИ  
НАПІВФАБРИКАТИ

# ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ



# КОРИСНІ ПОРАДИ:

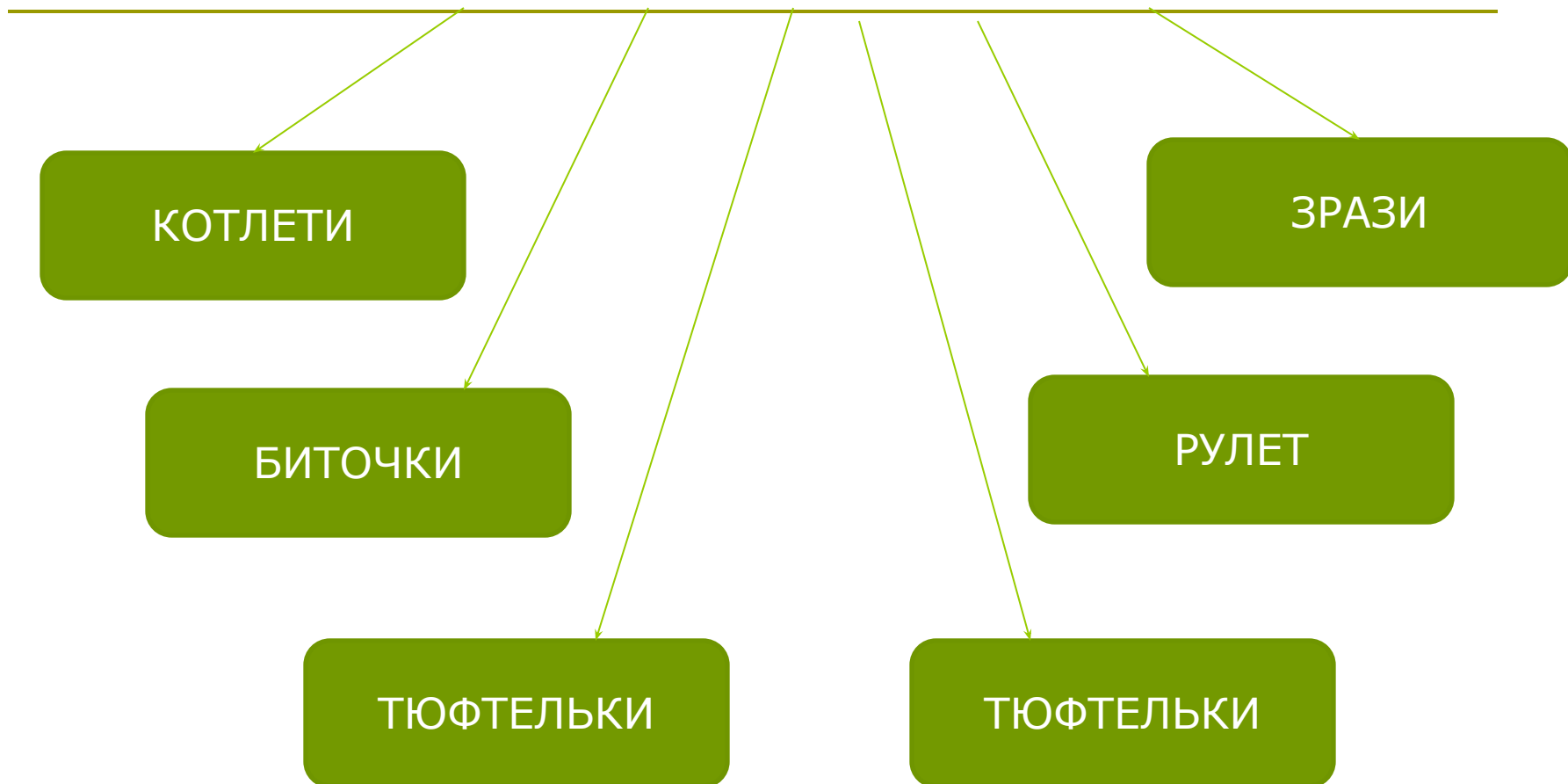
- Хліб беруть дво-, триденної випічки з борошна I сорту. Він добре вбирає і утримує воду, завдяки чому вироби мають пористу структуру і соковиту консистенцію.
- Для одержання високоякісних виробів з котлетної маси необхідно суворо дотримуватися встановленого співвідношення хліба і м'якоті риби.
- До котлетної маси з нежирної риби (тріска, сайда, судак, щука) рекомендується додавати жир яловичий, свинячий, риб'ячий або вершкове масло (50-100 г на 1 кг м'якоті).
- Щоб котлетна маса була не дуже в'язкою, до неї додають пропущену через м'ясорубку охолоджену варену рибу (1/3 норми). До котлетної маси можна також додавати молочко свіжої риби (не більш ніж 6 % маси нетто риби), у цьому разі норму закладання риби зменшують.

# КОРИСНІ ПОРАДИ:

---

- При приготуванні котлетної маси з риби, в якій мало клейких речовин (тріска, окунь морський та ін.), можна додавати яйця з розрахунку 1/10 або 1/20 шт. на порцію.
- Використовуйте для котлетної маси пшеничний хліб без скоринки: маса матиме однорідний колір.
- Не використовуйте свіжий хліб: вироби матимуть клейку консистенцію.
- Не використовуйте житній хліб: вироби матимуть кислуватий смак і запах.
- При паніруванні напівфабрикатів із січеної натуральної і котлетної маси слідкуйте, щоб паніровка не потрапила всередину: при смаженні на поверхні виробів утворюються тріщини.

# НАПІВФАБРИКАТИ З КОТЛЕТНОЇ РИБНОЇ МАСИ





# НАПІВФАБРИКАТИ З КОТЛЕТНОЇ МАСИ



**КОТЛЕТИ**

**БИТОЧКИ**



# КОТЛЕТИ

---



## Параметри виробу

- Овально - плоска форма з одним загостреним кінцем
- Довжина – 10-11 см
- Ширина – 5-6 см
- Товщина – 1,5-2 см
- Маса напівфабрикату – 86 г

# БИТОЧКИ

---



## **Параметри виробу**

Кругла пласка форма.

Діаметр – 5-6 см.

Товщина – 1,5-2 см.

Маса напівфабриката – 86 г.