

Последовательность приготовления жаренной рыба

- Произвести первичную обработку
- Нарезать на порционные куски
- Подготовить панировку
- Обвалять рабу в панировке
- Обжарить рыбу с двух сторон в течении 15 мин.
- Определить готовность рыбы



Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы

- Котлеты
- Биточки
- Тефтели
- Тельное
- Зразы



Виды панировки

- Все виды полуфабрикатов панируют в муке или сухарях. Панировка сохраняет сочность основного продукта, придает ему новый вид, аромат, вкус.



- Для лучшего удержания панировки изделие смачивают в льезоне (смесь яиц и молока).
- Рыбу можно приготовить в кляре.
Кляр-жидкое тесто, приготовленное из молока, яиц и соли.



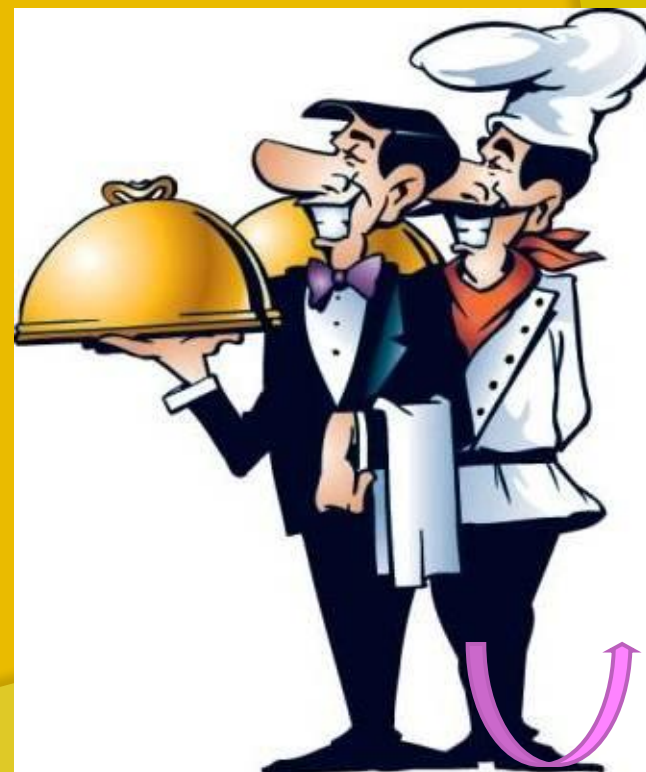
Последовательность приготовления рыбных котлет

- Приготовить фарш
- Добавить специи, хлеб, яйцо
- Обвалять в панировке
- Разогреть сковороду
- Обжарить с двух сторон
- Определить готовность котлет



Из рыбы можно приготовить холодные блюда:

- Заливное
- Рыба под маринадом
- Салаты



Морепродукты — всё съедобное, добытое из мирового океана.

К морепродуктам относятся



Мидии
Кальмары
Креветки
Осьминоги
Лангусты
Крабы
Морская
капуста
Устрицы

