

Профессиональный модуль ПМ. 02
Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной
кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления
сложной холодной кулинарной продукции

Тема: Технология приготовления
сложных холодных блюд из рыбы,
мяса и сельскохозяйственной
(домашней) птицы

ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:

Изучить ассортимент блюд из рыбы

Задачи:

1. Изучить ассортимент холодных закусок и блюд из рыбы
2. Запомнить необходимые термины и определения
3. Усвоить правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы
4. Изучить температурный и санитарный режимы приготовления холодных блюд из рыбы
5. Рассмотреть правила приготовления сложных холодных рыбных блюд

План:

1. Холодные закуски из рыбы
2. Ассортимент блюд из рыбы
3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы
4. Температурный и санитарный режимы
5. Правила приготовления сложных холодных рыбных блюд

*Д/З: Ковалев Н.И.,
Куткина М.Н.
Технология
приготовления пищи,
стр. 343-348*



1. Холодные закуски из рыбы

1.1. Подача холодных закусок из рыбы и рыбной гастрономии

Холодные блюда отличаются от закусок:

- они более сытные
- подают с гарниром

Холодные закуски:

- имеют меньший выход
- подают либо без гарнира (икра, семга, шпроты), либо с малым количеством гарнира (сельдь с луком)

Малосольная рыба (семга, лососина, кета и др.)

1. Промывают
2. Пластуют вдоль по позвоночнику
3. Удаляют рёберные кости
4. Подрезают кожу
5. Начиная с хвоста, нарезают под углом 30-45 градусов
6. Укладывают на закусочные тарелки, гарнируют лимоном и зеленью.



Холодная закуска из семги с тостами



Рыба горячего копчения (севрюга, осетрина, морской окунь, треска, омуль)

1. Зачищают от кожи и костей
2. Нарезают на порции
3. Укладывают на закусочные тарелки, гарнируют листьями салата, свежими огурцами, помидорами



Копченая рыба в медовом соусе



Холодная закуска из рыбы горячего копчения с овощами



Рыбные консервы: шпроты, сардины в масле

1. Тушки укладывают веером, поливают маслом.
2. Подают в селёдочницах, закусочных тарелках, гарнируют лимоном и зеленью.



Рыбные консервы: рыба в томатном соусе или собственном соку

1. Вынимают из банок
2. Отпускают порциями с соусом (в салатниках, закусочных тарелках)
3. Украшают зелёным луком.



Рыбные консервы: печень трески в масле

1. Сливают масло
2. Вынимают из банок
3. Измельчают
4. Соединяют с шинкованными яйцами, мелко нарезанным репчатым луком
5. Подают в салатниках



Икра зернистая

1. Подают в икорницах на льду
2. Оформляют сливочным маслом



Закуска с икрой



Рыбная тарелка (рыбное ассорти)

1. Несколько видов рыбы (не менее 3) нарезают ломтиками (можно также использовать любые морепродукты)
2. Укладывают на блюдо
3. Оформляют лимоном, зеленью, овощами



Холодная закуска из рыбы с овощами



1.2. Закуски из семги



Рыбные пирамиды



Рулетики из семги с сыром Филадельфия



Рулеттики из семги с рисом и яйцом



Рулетики из семги со спаржей



Рулет из лаваша с семгой



Рулет из шпината с семгой



Тимбал с семгой и икрой



Тартар из семги



Тартар из семги с авокадо



Карпаччо из семги со свежей свеклой и имбирным соусом



Карпаччо из семги с бальзамическим уксусом



Карпаччо из семги



Карпаччо из семги



Паштет из семги





www.SAY7.info

Паштет из семги с креветками



1.3. Суши и роллы



Суши

Блюдо японской кухни, приготовленное из риса и различных морепродуктов, а также других ингредиентов. С начала 1980-х суши получили гчирвокую популярность в мире.



Встречаются два варианта названия блюда - «суши» и «суси». Наиболее популярным в русском языке является написание и произношение «суши», но вариант «суси» более точно соответствует японскому произношению.

Так же как привычные нам слова японского происхождения «гейша» и «рикша» в японском варианте звучат как «гэйся» и «рикися».



История приготовления суши:

Южная Азия: варёный рис стали применять для приготовления и консервации рыбы. Очищенная и разрезанная на небольшие кусочки рыба посыпалась солью и смешивалась с рисом, после чего помещалась под пресс из камней, который через несколько недель заменялся крышкой. В течение нескольких месяцев происходил процесс маринования, благодаря чему рыба острела и стала годна для употребления. Рис, который приобрел неприятный запах, использовался для приготовления новой порции. Через Китай и Таиланд суши распространились в Японию.



В XVII веке появилось рисовое суши, которое включало в себя варёный рис, рисовый солод, морепродукты и овощи. Вскоре стали готовить рисовый уксус, который начали добавлять в рис, что исключило процесс брожения и значительно сократило время приготовления суши.

В XIX веке повар из Токио решил полностью отказаться от маринования рыбы и подавать рыбу сырой. Процесс приготовления блюда сократился до нескольких минут. Новое суши быстро завоевало популярность, и появилось два стиля приготовления блюда. С тех пор процесс приготовления суши принципиальным образом не менялся, только появлялись новые рецепты и ингредиенты для блюда.



В 1980-х годах началось внедрение в практику автоматов для изготовления суши, так называемых суши-роботов, изобретённых в конце 1970-х. Одна линия суши-автоматов способна заменить несколько десятков поваров-сушистов, при этом вопросы соблюдения технологии, гигиены и санитарии, очень важные из-за специфики суши, в значительной мере перестают зависеть от человеческого фактора. Применение суши-роботов расширяется,



Ингредиенты для суши:

Рис для суши

белый мелкозернистый японский рис, смешанного со специально сделанным соусом (суши зу), приготовленным из рисового уксуса, сахара, соли и сакэ. Рис варят по-японски (с предварительной промывкой, в закрытой ёмкости с минимальным количеством воды, без соли и каких-либо приправ), а перед приготовлением суши ему дают остыть (или охлаждают, например, обмахивая рис веером).

Нори

измельченные листья водорослей, которые затем высушивают на сетке, после чего они напоминают зелёную бумагу. Используют для приготовления маки и тэмаки.

Рыба

(тунец, желтохвост, лакендра, угорь, макрель и лосось) Только океаническая рыба может быть использована в сыром виде как начинка для суши; речную рыбу, в которой присутствие паразитов гораздо более вероятно, всегда термически обрабатывают.



Ингредиенты для суши:

Морепродукты

часто используют: кальмар, осьминог, креветки, рыбная икра, морской ёж и различные виды моллюсков. Однако, устрицы не используются при приготовлении суши, потому что их вкус не сочетается со вкусом риса.

Овощи

Маринованный дайкон (такуан), различные маринованные овощи (цукэмоно), квашеная соя (натто), авокадо, огурец, спаржа, ямс, тофу, маринованная слива, тыква.

Яйца

в виде уложенного слоями омлета (тамаго). Омлет традиционно готовится в прямоугольной сковороде. Составляющие японского омлета — соевый соус, яйца, японский майонез, хондаши (концентрированный рыбный бульон), сахар.



Приправы для суши:

Соевый соус

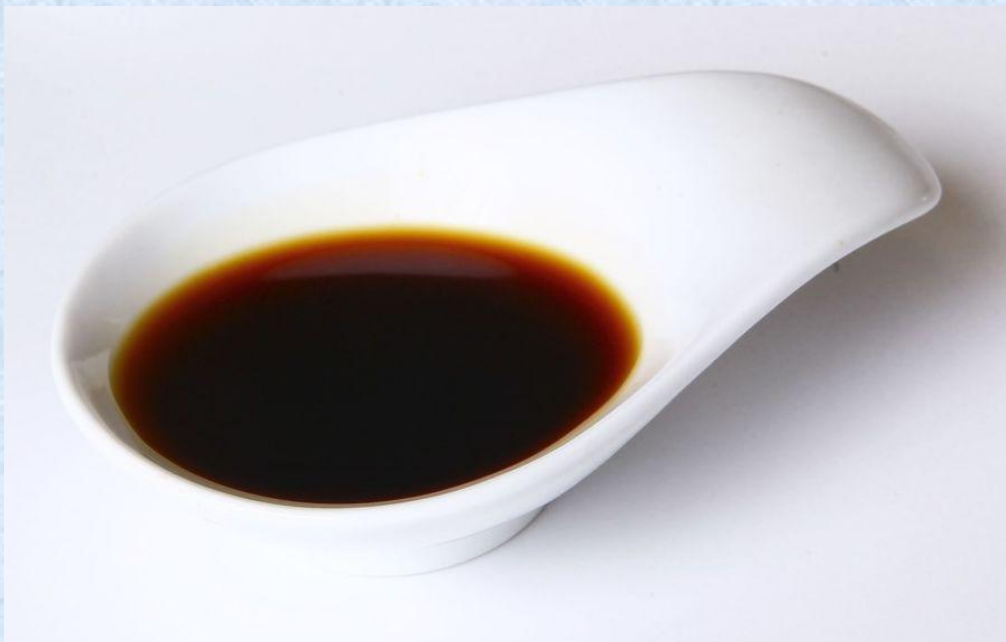
продукт ферментации (брожения) соевых бобов под воздействием грибков рода аспергилл. Представляет собой жидкость очень тёмного цвета с характерным резким запахом. Готовый соус обладает сильными асептическими свойствами и, как правило, не нуждается в консервантах даже для длительного хранения. На основе соевого соуса готовится популярный соус тэрияки.

Васаби

перетёртый корень растения васаби (особый вид хрена). Считается, что настоящий васаби убивает микробов в сырой рыбе. В подавляющем большинстве случаев, как в Японии, так и за её пределами, под видом васаби используют имитацию васаби на основе горчицы или хрена.

Гари

сладкий, маринованный имбирь.







1.4. Закуски из сельди



Закуска из сельди с горячим картофелем



Рулетики из сельди с маринованными огурцами



Закуска из сельди с маринованными опятами



POKUSAŃY.RU

Вкусная и здоровая еда

Сельдь натуральная с картофелем и
конфитюром из облепихи



Сельдь с гарниром



Гарниры из овощей к сельди:

1. Картофель, свекла, морковь, лук репчатый
2. Картофель, морковь, огурцы свежие, лук зелёный

Сельдь рубленая



Закуска из сельди



Закуска из сельди на хлебе



Форшмак из сельди



Закуска из сельди, яблок, тыквы



Рулет из сельди



Рулетики из сельди с овощами



Сельдь в маринаде с перцем сладким





Закуска из сельди, моркови и плавленых сырков



Сельдь с луком



1.5. Закуски из нерыбного водного сырья

Раки отварные



Помидоры, фаршированные кальмарами и креветками



Карпаччо из морского гребешка





Устрицы





Креветки



Острая закуска из кальмаров



Морская капуста



Омары



Заливные креветки



Заливное из креветок





1.6. Горячие закуски

Горячие закуски по технологии приготовления сходны с горячими основными блюдами, но отличаются меньшим объемом порции, более острым вкусом, подаются без гарнира, в порционной посуде

Устрицы запеченные:

1. Раковины промывают
2. снимают верхнюю крышку
3. посыпают солью, тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают
4. подают на тарелке, покрытой салфеткой.



Рулетки рыбные



Горячая закуска из рыбы



Креветки в панировке



Рыба кокиль (запеченная под паровым соусом):

1. Мелкие кусочки припущенного филе судака, сваренные клецки из рыбной кнельной массы, крабы или раковые шейки и припущенные на масле ломтики шампиньонов смешивают
2. заправляют соусом паровым
3. кладут горкой на крупную раковину
4. покрывают молочным соусом средней консистенции, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Рыба кокиль







Кокильницы металлические



Кокильницы керамические



2. Ассортимент холодных блюд из рыбы

2.1. Приготовление рыбы отварной, рыбы под майонезом, рыбы под маринадом



Рыба отварная:

1. Осетрину, севрюгу варят звеньями
2. белугу - крупными кусками
3. стерлядь - чаще всего порционными кусками.
4. Частиковую рыбу варят порционными кусками, за исключением судака и щуки, предназначенных для фарширования целиком, или судака, форели, корюшки, используемых целиком для заливных блюд.



Рыба под майонезом:

1. Рыбу, подаваемую под майонезом, или для салатов, маскируемых майонезом, припускают.
2. На одну треть овощного гарнира, заправленного небольшим количеством майонеза, укладывают порционный кусок отварной рыбы и заливают его из бумажного конверта с зубчатым вырезом соусом майонез. Сверху блюдо можно украсить крабами и веточками зелени, кусочками свежих помидоров, а вокруг разместить букетами овощной гарнир.
3. Для заказных блюд соус майонез приготавливают с рыбным желе в соотношении 1:1, заливают рыбу, украшают и сверху заливают прозрачным желе.

Рыба под майонезом



Рыба под майонезом с желе



Галантин из рыбы



Рыба под маринадом:

1. Рыбу жарят на растительном масле, не сильно колеруя.
2. Укладывают в глубокую неокисляющуюся посуду
3. Заливают теплым маринадом, охлаждают.
4. Перед подачей посыпают зеленью.

Рыба под маринадом



Рыба в белом маринаде



2.2. Приготовление рыбы заливной



Рыбное желе:

1. Готовят бульон из рыбных отходов
2. Варят 1-1,5 часа.
3. Процеживают
4. Вводят замоченный желатин
5. Растворяют
6. Охлаждают
7. Осветляют
8. Такой бульон называют - Ланспиг

Рыба заливная (массового приготовления) :

1. На противень наливают слой желе 4 – 6 мм
2. Охлаждают
3. Укладывают куски рыбы (с интервалом 2 см)
4. Украшают каждый кусок рыбы (отварная морковь, лимон, зелень)
5. Заливают желе
6. Охлаждают



Рыба заливная (банкетного приготовления) :

1. Делают «рубашку из желе»
2. Укладывают украшения из овощей, зелени
3. Укладывают кусочки отварной рыбы и слоями овощи отварные
4. Заполняют рыбой и овощами форму
5. Заливают желе
6. Охлаждают
7. Вынимают из формы на блюдо
8. Отпускают с соусом хрен или майонез с корнишонами



Заливное из рыбы



Заливная рыба



Заливная осетрина



Заливное с рыбой и морепродуктами



Заливное из карпа с медом



Заливное из форели в формах



Рыба фаршированная (судак, щука):

1. Подготовленную к фаршированию рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы, хлеба, молока, пассерованного лука, жира, чеснока.
2. Рыбе придают вид целой тушки, завертывают ее в марлю и припускают на решетке котла до готовности (30-40 мин).
3. Сварившуюся рыбу охлаждают, нарезают поперек на куски и подают.
4. Рыбу можно уложить на блюде в виде целой тушки, вокруг нее букетиками располагают овощной гарнир. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез.

Судак фаршированный (в растяжку)





4. Температурный и санитарный режимы

Все холодные блюда должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10-12°C.

В летнее время даже при наличии холодильного оборудования запрещается готовить заливную рыбу и студни.

- Рыбные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 минут
- Заливное, студни, рыба под майонезом, под маринадом - в течение суток
- Продукты во вскрытых консервных банках - не больше 3 часов
- Продукты в фарфоровой, стеклянной, эмалированной посуде – не больше суток

5. Правила приготовления сложных холодных рыбных блюд

- Продукты, используемые для приготовления, должны быть предварительно охлаждены до 8-10°C.
- В процессе приготовления скоропортящихся блюд необходимо соблюдать санитарный режим.
- Вареную рыбу, предназначенную для приготовления заливных, обязательно после нарезки вторично кипятят в бульоне в течение 10 мин.
- Рыбные гастрономические изделия зачищают заранее, хранят при температуре 2-6 °С, нарезают на чистом рабочем месте только по мере необходимости перед отпуском;

5. Правила приготовления сложных холодных рыбных блюд

- Качество готовых холодных рыбных блюд оценивают по следующим критериям: правильность разделки рыбы, нарезки, соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности, вкус и запах приготовленного блюда, внешний вид.
- При подаче холодных рыбных блюд и закусок весьма широко используются различные соусы, заправки и маринады, что позволяет из одной и той же рыбы получать блюда с самыми разными вкусовыми сочетаниями.