

**З'ЄДНАЙТЕ НАПІВФАБРИКАТИ З ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКОЮ, ВКАЖІТЬ ЇХ НАЗВУ**

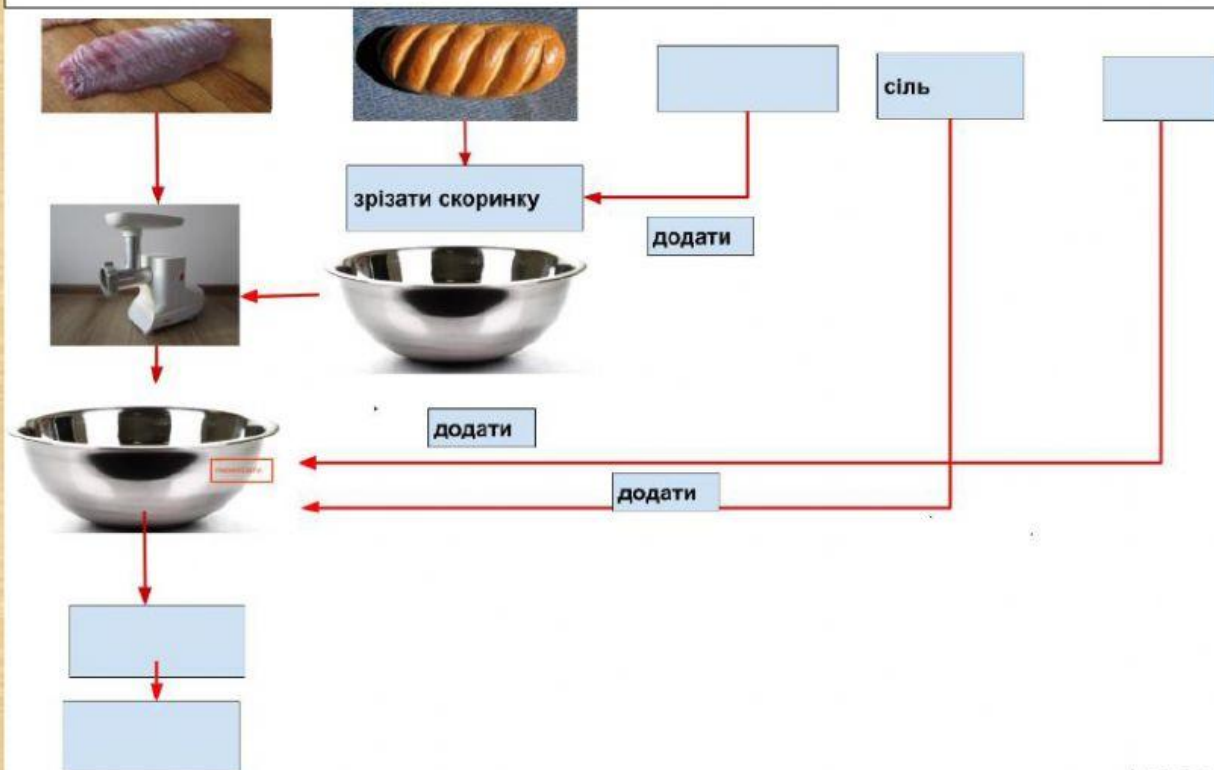
|                                                                                     |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Сплющено-округла форма, діаметром 5—6 см і завтовшки 2 см.<br>Обкачують у сухарях або білій паніровці.  |
|    | Овально-сплющена форма із загостреним кінцем. Обкачують в сухарях. Товщина 2—2,5 см, довжина 10 – 12 см |
|   | Діаметр до 3 см., обкачують у борошні                                                                   |
|  | Форма батона                                                                                            |

**ВКАЖІТЬ, ЯКІ ПОМИЛКИ ДОПУСТИВ КУХАР ПРИ РОЗБИРАННІ РИБИ І ПРИГОТУВАННІ РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

| Проблема                                                                     | Причини                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Риба має гіркуватий смак                                                     | Використали свіжий хліб.                                                   |
| Великий відсоток втрат при розбиранні риби на чисте філе.                    | Використали пісну рибу.                                                    |
| В котлетній масі з риби є кістки.                                            | При розбиранні риби багато м'якоті залишили біля хребта і реберних кісток. |
| Рибна котлетна маса пісна.                                                   | Роздавили жовчний міхур при розбиранні. Не видалили чорну плівку.          |
| В котлетній масі шматки нерозмішаного хліба, виробляють клейку консистенцію. | Використали рибу, яка містить дрібні міжм'язові кістки.                    |



## ЗАПОВНІТЬ ТЕХНОЛОГІЧНУ СХЕМУ



Активация Windows  
Чтобы активировать Windows

## ВСТАВТЕ ПРОПУЩЕНІ СЛОВА

В котлетну масу з нежирної риби рекомендується додавати тваринний, (50-100 г на 1 кг м'якоті).  
риб'ячий жир або

Щоб котлетна маса не була дуже в'язкою, в неї можна додати пропущену  
через м'ясорубку охолоджену 1 /3 норми.

Хліб використовують вчорашньої давності з борошна сорту.

Він добре вбирає воду, завдяки цьому вироби мають пористу структуру і  
соковиту консистенцію.

Для високоякісних виробів з котлетної маси необхідно суворо до-  
держувати встановленого співвідношення і м'яса.

Котлетна маса швидко псується, тому для її приготування використовують  
заздалегідь охолоджені рибу. Приготовану масу і  
відразу розділяють на .

