

Технологія приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї

Котлетну масу виготовляють з риби, в якій немає тая, хека, шуки, а також з філе промислового виробництва.

Краще готувати котлетну масу з судака, тріски, мин-

До складу котлетної маси входять м'якоть риби, пшеничний хліб, вода або , сіль і перець.

На 1 кг філе беруть
% пшеничного хліба,
% води або молока,
20 г солі, 1г перецю.

1. Розбирають рибу на , нарізають невеликими шматками.
2. Білий пшеничний хліб без скоринки , дво—триденної випічки з борошна 1 сорту, замочують у молоці або
3. Філе її розмочений хліб прогускають через м'ясорубку, додають сіль і перець та ретельно перемішують у фаршемішалці або вручну.
4. , охолоджують.
5. Відразу виготовляють з неї напівфабрикати.

З котлетної маси готують: котлети, бігочки, (кульки), січеники, рулет, котлети рибні Бужок, галушки рибні і ін.

Січеники

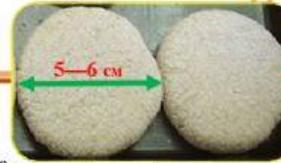
Котлетну масу готують з додаванням сирої ріпчастої цибулі і яєць. Надають овально—приплюснутої форми 1,5 см завтовшки.



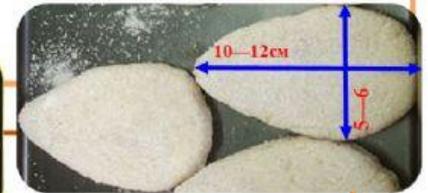
Тюфтельки

формують у вигляді кульок діаметром до 3 см по 3-шт. на порцію. В котлетну масу, призначену для приготування тюфтельок, додають дрібно нарізану пасеровану цибулю. Хліба для такої котлетної маси беруть менше, ніж для котлет. Тюфтельки обкачують у

надають їм сплющено-округлої форми, діаметром 5—6 см і завтовшки 2 см. Обкачують у сухарях або білій паніровці.



надають овально-сплющеної форми із загостреним кінцем. Вироби обкачують в сухарях з допомогою панірувального ножа, підрівнюють краї. Товщина 2—2,5 см



формують у вигляді батона з фаршем усередині. Котлетну масу викладають на мокру полотняну серветку шаром 1,5—2 см у вигляді прямокутника 20 см завширшки. На середину вздовж шпунують так, щоб один край котлетної маси наклав другий і утворився суцільний шов. Сформований рулет за допомогою серветки перекладають на змащений жиром лист швом донизу. Поверхню розрівнюють, змащують олією або , посипають сухарями і проколюють у двох-трьох місцях.

ру кладуть фарш. Край серветки з'єднують фаршем. Поверхню розрівнюють, змащують олією або , посипають сухарями і проколюють у двох-трьох місцях.

В котлетну масу з нежирної риби рекомендується додавати тваринний, риб'ячий жир або вершкове масло (50-100 г на 1 кг м'якоти). Щоб котлетна маса не була дуже в'язкою, в неї можна додати пропущену через м'ясорубку охолоджену 1/3 норми.

При приготуванні котлетної маси з риби, в якій мало клейких речовин, можна додати з розрахунку 1/10 або 1/20 шт. на порцію.

Для високоякісних виробів з котлетної маси необхідно суворо дотримуватись встановленого співвідношення і м'яса.

Котлетна маса швидко псується, тому для її приготування використовують заздалегідь охолоджену рибу.