

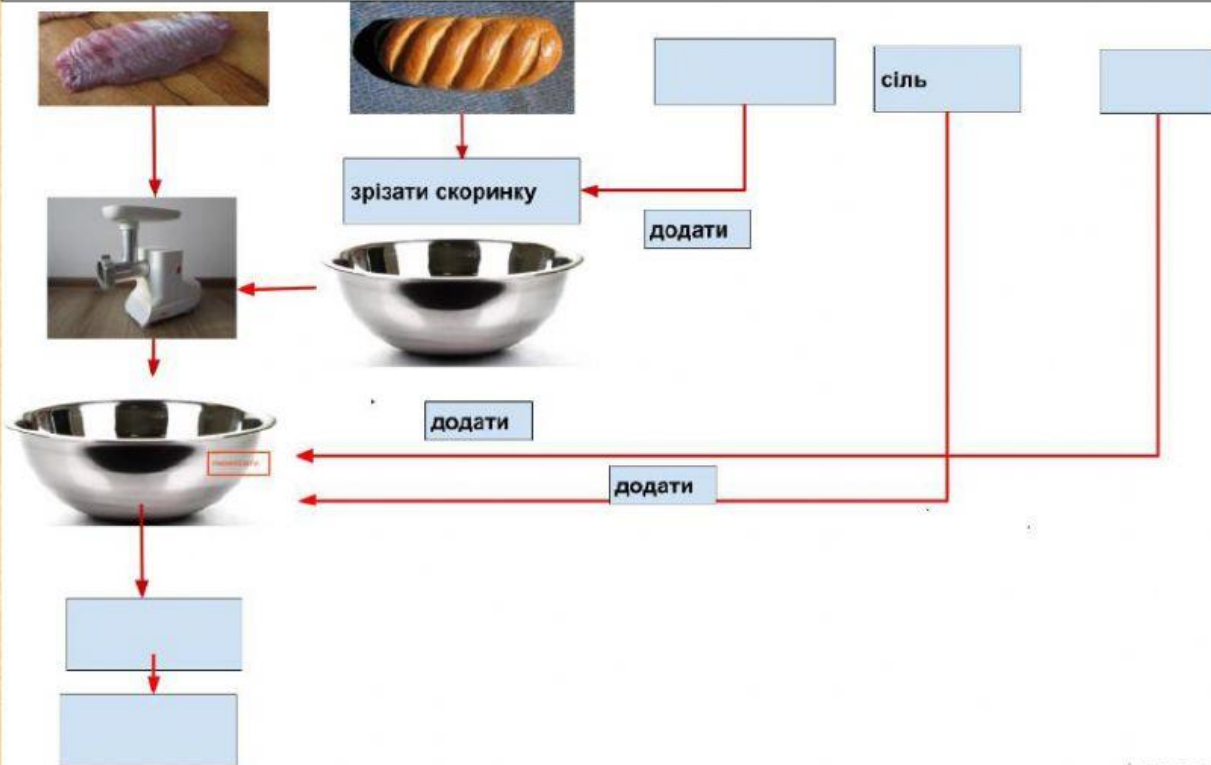
З'ЄДНАЙТЕ НАПІВФАБРИКАТИ З ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКОЮ, ВКАЖІТЬ ЇХ НАЗВУ

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

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'якоти 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
Щоб активувати Windows

ВСТАВТЕ ПРОПУЩЕНІ СЛОВА

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

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 додержувати встановленого співвідношення _____ і м'яса.

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

