ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Федеральное государственное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

(ФГОУВПО «РГУТиС»)

Факультет заочного обучения и дополнительного образования

Кафедра технологии и организации питания

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

**по дисциплине**

**Механическая кулинарная обработка мяса.**

**Механическая кулинарная обработка рыбы.**

**на тему:**

**1. Требования к качеству мяса и сроки хранения**

**2. Особенности приготовления жареной рыбы**

Самара 2010г.

**План**

1. Введение

2. Требования к качеству мяса и сроки хранения

2.1 Оценка доброкачественности мяса

2.2 Маркировка мяса

2.3 Требования к качеству

2.4 Энергетическая ценность

2.5 Условия хранения и сроки годности мяса

3. Особенности приготовления жареной рыбы

3.1 Пищевая ценность рыбы

3.2 Подготовка рыбы для жаренья

3.3 Жаренье и запекания рыбы

3.4 Особенности жаренья разных видов рыб

3.5 Технология приготовления жареной рыбы

Список использованной литературы

1. **Введение**

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляет предприятия, характеризующиеся единством формы организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Развитие общественного питания:

* дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов;
* предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье;
* дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских и учебных заведениях.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и её безопасность.

Ситуация, когда предложения превышают спрос, требует маркетингового похода к организации работы. Услуги питания и обслуживания должны быть конкурентоспособным. Основные критерии конкурентоспособности – безопасность, качество, ассортимент, цена, сервисные услуги. Нужны маркетинговые исследования качества услуг. Объект исследования – потребители, их отношение к услугам, требования к качеству и ассортименту продукции и услуг. Результаты исследования могут быть положены в основу политики предприятия в области качества; для этого не обойтись без создания системы качества.

Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства – достижение высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

В общественном питании необходимо совершенствование формы разделения труда и внедрении достижении научно – технического прогресса. К общественным формам разделения труда в общественном питании относятся процессы концентрации, специализации и кооперирования.

Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. Если большинство предприятий других отраслей ограничивается выполнением лишь одной, максимум двух функции, например, предприятия пищевой промышленности осуществляет функцию производства, предприятия торговли – реализацию продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

* производство кулинарной продукции,
* реализация кулинарной продукции,
* организация её потребления.

Изготовляемая предприятиями общественного питания продукция имеет ограниченные сроки реализации.

В предприятиях общественного питания широко используется для первых и вторых блюд, иногда и для десертов мясо и рыба. В них содержится много питательных веществ, витаминов и микроэлементов, которые нужны для организма. Рассмотрим эти два вида продуктов.

**2. Требования к качеству мяса и сроки хранения**

**2.1 Оценка доброкачественности мяса**

По доброкачественности мясо подразделяют на свежее, сомнительной свежести и несвежее. К приемке и реализации допускают только доброкачественное (свежее) мясо и мясные продукты, в которых отсутствуют какие-либо признаки микробиальной порчи. В розничной торговой сети и производственных условиях доброкачественность мяса, как правило, устанавливают органолептически по показателям и методам, приведенным в ГОСТ 7269-79, в котором также указаны методы отбора образцов для исследования.

Свежее мясо, будь то говядина, баранина или свинина, имеет на поверхности туши корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженной туши - красного цвета; жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Запах специфичный, свойственный каждому виду свежего мяса. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания, цвет и консистенция должны быть свойственными каждому виду мяса. Бульон прозрачный, ароматный.

Мясо сомнительной свежести имеет признаки начальной стадии порчи. Поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая. Мышцы на разрезе влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета; у размороженного мяса с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка мутноватый. Консистенция мяса на разрезе менее плотная и менее упругая, чем у свежего мяса. Запах слегка кисловатый или с оттенком затхлости. Жир мягкий, слегка липнет к пальцам, серовато-матового цвета, у размороженного мяса слегка разрыхлен. Сухожилия менее плотные, чем у свежего мяса, матово-белого цвета; суставные поверхности слегка покрыты слизью. Бульон прозрачный или мутный, с запахом, не свойственным свежему бульону. Мясо сомнительной свежести к реализации не допускается, а вопрос об его использовании для переработки решается органами санитарного надзора.

Мясо несвежее характеризуется сильно подсохшей поверхностью туши, покрытой слизью серовато-коричневого цвета или плесенью. Мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета; у размороженного мяса с поверхности разреза стекает мутный мясной сок. Запах кислый, затхлый либо слабогнилостный. Жир серовато-матового оттенка, при раздавливании мажется; свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени.

Мясо сомнительной свежести и несвежее имеет не только неудовлетворительные органолептические показатели, но может являться источником пищевых отравлений, поскольку наряду с гнилостной микрофлорой в нем могут быть и патогенные бактерии.

Правильная оценка доброкачественности мяса необходима для установления качества мясных продуктов, сроков его хранения и способов обработки. Разработке объективных, быстрых и доступных методов установления начальной стадии порчи мяса и мясопродуктов посвящены многочисленные исследования наших и зарубежных ученых.

**2.2 Маркировка мяса**

Мясо, предназначенное для реализации или переработки, должно иметь клеймо определенного цвета и формы в зависимости от упитанности и санитарно-ветеринарной экспертизы. На клейме указываются сокращенное название республики, номер предприятия и слово «Ветосмотр». На каждую тушу, полутушу или четвертинку мяса всех видов животных ставят клеймо безвредной несмываемой краской фиолетового цвета. Круглое клеймо ставят на говядину, молочную телятину, баранину, козлятину, конину и свинину 1 категории, мяса поросят V категории. Его ставят также на лопаточную часть полутуши беконной свинины. Овальное клеймо ставят на свинину 3 категории (жирную).

Квадратное клеймо ставят на говядину (на мясной и обрезной части туши), свинину, баранину, козлятину, конину 2 категории; свинину 4 категории. треугольное клеймо ставят на тощее мясо всех видов, а таюке на полутуши свинины 4 категории. Ромбовидное клеймо - на полутушах и тушах хряков, а таюке на свинине, не соответствующей требованиям по показателям категорий качества и используемой для промышленной переработки на пищевые цели.

Количество клейм ставят разное. На каждую полутушу говядины I категории накладывают пять клейм: на лопаточную, спинную, поясничную, бедренную и грудную части. На полутушу говядины 2 категории и тощую наносят два клейма: одно на лопаточную, другое на бедренную часть. На тушу телятины клеймо ставят на каждую лопатку; кроме того, на каждую переднюю голяшку ставят клеймо с буквой «Т». На тушу баранины 1 категории ставят по пять клейм: по одному на лопатках, на бедренных частях и одно на грудной части справа. На тушу баранины 2 категории наносят четыре клейма: на лопаточные и бедренные части с обеих сторон туши. Свиные полутуши всех категорий упитанности клеймят одним клеймом на лопаточной части. На мясо молодняка справа от клейма ставят штамп с буквой «М»; на говядину от быков - букву «Б»; на козлятину - букву «К». На тушах, полутушах и четвертинках, используемых для промышленной переработки, справа от клейма ставят штамп «ПП».

На мясе оленей, буйволов, лошадей и верблюдов справа от клейма упитанности ставят фиолетовой краской штамп «Оленина», «Буйволятина»), «Конина» и «Верблюжатина». Нестандартное мясо клеймят соответственно упитанности и штампом «НС». Мясо, направляемое ветеринарным надзором для обезвреживания, клеймят в зависимости от способа тепловой обработки: «Проверка» или «Стерилизация», а туши финнозных и бруцеллезных животных - «Финоз», «Бруцеллез».

**2.3 Требования к качеству мяса**

После послеубойной обработки туши, полутуши и четвертины должны поступать в предприятия общественного питания без загрязнений, бахромок, побитостей, кровоподтеков, сгустков крови и остатков внутренних органов. Исключение составляют туши телятины, баранины и козлятины, у которых оставляют почки и околопочечный жир. Мороженое мясо должно быть, кроме того, без снега и льда. На тушах говядины допускаются зачистки и срывы подкожного жира, не превышающие 15% площади поверхности полутуши или четвертины; телятины, баранины и козлятины - 10% всей поверхности туши. Для свинины количество зачисток не должно превышать 10%, а срывов подкожного жира- 15% площади поверхности туши или полутуши. Мясо в зависимости от доброкачественности может быть свежим, сомнительной. свежести и несвежим. В реализацию должно поступать только свежее мясо .Мясо свежеехарактеризуется следующими признаками.

*Свежее оxлажденное мясо-* говядина, баранина, свинина -должно иметь сухую поверхностную корочку подсыхания от бледно-розового до бледнокрасного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая, определенного цвета для каждого вида мяса. Мясной сок прозрачный. Консистенция упругая, т. е. ямочка, образовавшаяся после надавливания пальцем на мясо, быстро исчезает. Запах - свойственный виду мяса, без признаков порчи. Определяют запах на поверхности туш в области зареза и в толще мышц у костей, так как в этом месте быстрее происходит порча. Жир говядины твердый, при раздавливании крошится, от белого до желтого цвета; жир баранины довольно плотный, белый; жир свинины мягкий, эластичный, белого цвета до бледно-розового оттенка. Запах жира неосалившийся и непрогорклый. Костный мозг упругий, желтый, на изломе блестящий, заполняет всю полость трубчатыx костей и не отстает от их краев. Сухожилия гладкие, плотные, упругие. Поверхность суставов гладкая, блестящая. Межсуставная синовиальная жидкость прозрачная. Бульон, полученный при варке охлажденного мяса, прозрачный, ароматный, с большим количеством жира на поверхности.

*Свежее мороженое* мясо имеет поверхность нормального цвета, но с более ярким оттенком, чем у охлажденного мяса. Поверхность разруба розовато-серая из-за наличия кристалликов льда, в месте прикосновения пальцами или теплым ножом появляется пятно ярко-красного цвета. Консистенция твердая, звук при постукивании твердым предметом ясный. Цвет жира говядины ~ от белого до светло-жeлтoго, а свинины и баранины - белый. Мороженое мясо запаха не имеет. При оттаивании появляется запах, свойственный данному виду мяса, но без характеpного аромата созревшего мяса. Для определения запаха вглубь мышечной ткани по направлению к костям вводят разогретое лезвие ножа. Сухожилия плотные, белого цвета с cepoвато - желтоваты M оттенком. Бульон из мороженого мяса мутноваты , с большим количеством серо-красной пены и без характерного аромата, свойственного бульону из охлажденного мяса.

*Мясо сомнительной свежести* имеет поверхность заветренную или липкую, местами увлажненную, темного цвета. На разрезе мышечная ткань темно-красная, влажная и слегка липкая. Консистенция недостаточно плотная и упругая, ямка после надавливания восстанавливается медленно и не всегда полностью. Мясной сок мутноватый. Запах слегка кисловатый или с оттенком затхлости (в области зареза, по краям пашины и у костей отрубов). Жир серовато-матового опенка, с легким запахом осаливания, у говядины и баранины жир мажется и липнет к рукам. Костный мозг мягче, чем у свежего мяса, несколько отстает от краев кости, матово-белый или серый, без блеска на изломе. Сухожилия незначительно размягчены, белого или серого цвета и без блеска. Поверхность суставов слегка слизистая. Межсуставная жидкость мутноватая. Бульон из такого мяса мутный, неароматный, иногда даже с затхлым запахом, капли жира очень мелкие, с салистым запахом и привкусом. Мясо сомнительной свежести в реализацию не допускается. Мясо *несвежее* имеет поверхность сильно подсохшую, серого или зeленоватого цвета, часто со слизью или плесенью. На разрезе оно мокрое и липкое, темного цвета с зeленоватым или сероватым оттенком. Консистенция дряблая, ямка пocлe надавливания не восстанавливается. В топще мышечной ткани ощущается гнилостный запах. Жир серого цвета, с сильно салистым или прогoрклым запахом. Костный мозг мажущейся консистенции, грязно-сероro цвета. Сухожилия мягкие, cepoвaтого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью. Бульон мутный, с большим количеством хлопьев пены, с неприятным запахом. Мясо несвежее пpодaвать и использовать в пищу нельзя.

**2.4 Энергетическая ценность мяса**

Химический состав мяса зависит от множество факторов, важнейшим из которых является вид животного, его возраст, пол и порода, степень откормленности, а так же анатомическая часть туши, из которой взято данное мясо.

Преобладающая составная часть мяса — мышечная ткань, в состав которой входят: влага (73—77 %), белки (18—21 %), липиды (1—3 %), экстрактивные вещества (1,7—2 % азотистых, 0,9—1,2 % безазотистых), минеральные вещества (0,8—1,0 %).

Кроме мышечной ткани в состав мяса входят соединительная, жировая и небольшое количество нервной ткани.

Питательная ценность мяса обусловлена входящими в его состав полноценными белками, содержащими незаменимые аминокислоты (валин, лейцин, изолейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан, фенилаланин), и липидами, в состав которых входят незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты. В питании человека мясо — один из основных источников фосфора; с мясом поступают в организм человека микроэлементы и витамины. Экстрактивные вещества мяса улучшают вкус пищи, возбуждают аппетит, усиливают секрецию пищеварительных желёз.

Углеводы в виде гликогена присутствуют исключительно в печени. Вода преобладающая количественно в химическом составе мяса ( в среднем около 75 % ), влияет на вкусовые качества и его годичность. В мясе убойных животных содержание воды прямо пропорционально содержанию жира. Гигроскопичность и способность удерживать воду мясом увеличивается после добавления в него фосфатов и поваренной соли.

Потери мышечной ткани во время тепловой обработки составляют 25 – 50 %. Межмышечный жир, находящийся в различных количествах в мышцах, также обуславливает вкусовые характеристики мяса, такие как сочность, мягкость, и формирование его вкусо-ароматических характеристик.

Мясо является одним из источников белка (содержание — 15-20 %), минеральных веществ (содержание колеблется от 0,8 до 1,6 %), — в основном это фосфаты калия, кальция, магния, цинк и медь, а также железо. Минералы в основном содержащаяся в печени и других органах, а также в крови. Печень является источником витаминов группы B, витаминов D и A, а также основным источником витамина B12.

Таблица 2.4.1. Содержание веществ в мясе различных видов животных.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукт | Вода, % | Белки, % | Жиры, % | Минеральные вещества, % |
| Баранина 1-й категории | 67,6 | 16,3 | 15,3 | 0,8 |
| Буйволятина --//-- | 66,8 | 19,0 | 13,2 | 1,0 |
| Говядина --//-- | 67,7 | 18,9 | 12,4 | 1,0 |
| Конина --//-- | 69,6 | 19,5 | 9,9 | 1,0 |
| Оленина --//-- | 71,0 | 19,5 | 8,5 | 1,0 |
| Свинина (беконная) 1-й категории | 54,8 | 16,4 | 27,8 | 1,0 |
| Свинина (мясная) 2-й категории | 51,6 | 14,6 | 33,0 | 0,8 |
| Телятина 1-й категории | 78,0 | 19,7 | 1,2 | 1,1 |
| Верблюжатина | 70,7 | 18,9 | 9,4 | 1,0 |

**2.5 Условия хранения и сроки годности мяса**

Таблица 2.5.1 Условия хранения, сроки годности мясных продуктов при температуре (4+-2)°C\*.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Срок годности | Часов/суток |
| 1. Полуфабрикаты крупнокусковые:   - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель и др.) без панировки; | 48 | часов |
| - полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке | 36 | часов |
| 2. Пулофабрикаты мелкокусковые:  - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй); | 36 | часов |
| - маринованные, с соусами | 24 | часов |
| - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка) | 24 | часов |
| Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):  - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями; | 24 | часов |
| - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания | 12 | часов |
| 5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 36 | часов |

**3. Особенности приготовления жаренной рыбы**

**3.1 Пищевая ценность рыбы**

По пищевым и кулинарным качествам рыба не уступает мясу, а по легкости усвоения даже превосходит его, что является одним из наиболее существенных достоинств этого продукта.

В рыбе содержится от 13 до 23% белков и от 0,1 до 33% жиров, ценность которых особенно высока, так как они легко усваиваются и богаты витаминами А и D. Кроме того, в рыбе имеются экстрактивные и минеральные вещества.

По содержанию белка различные породы рыб мало отличаются одна от другой, но по содержанию жира разница существенна: у одних видов рыб жир составляет до 33% их веса, у других - не более 0,1%. Основным показателем качества рыбы, ее пищевой ценности является содержание жира и белковых веществ. Обычно от жирности рыбы зависит и вкус ее мяса, и ее кулинарные качества. Самые вкусные рыбы, такие, как осетровые, лососевые, угри, миноги, в то же время и одни из самых жирных. Конечно, существуют исключения, например, хамса - жирная рыба, но она представляет меньшую потребительскую ценность, чем треска или судак, - тощие рыбы. Однако бесспорно то, что в пределах одной разновидности рыб самые лучшие экземпляры обычно и наиболее жирные.

Для определения пищевой ценности рыбы важно не только количество жира, но и место его расположения. Имеются породы рыб, у которых жир накапливается в печени, в стенках брюшка, в брюшной полости, в подкожном слое, у оснований плавников, но у самых лучших ценных рыб жир в основном распределен также и между мышцами. Благодаря межмышечным прослойкам жира мясо этих рыб особенно нежное.

Количество жира и расположение его по отдельным участкам тела рыбы непостоянно. В определенные периоды жизни рыбы содержание жира в ней может увеличиться, в связи с возрастом, изменением кормовых условий, в период усиленного нагула и т. п., а в иное время количество жира значительно снижается. Так, при образовании икры у самок и молок у самцов содержание жира значительно уменьшается, так как жиры и белки организма расходуются в основном на образование икры и молок, причем в первую очередь расходуются запасы жира, сосредоточенные в печени или в брюшной полости.

Мясо молодых рыб - тощее и невкусное. Зрелые экземпляры жирнее и мясистее. Очень крупные, старые рыбы имеют часто грубое, невкусное мясо.

Мясо самцов по химическому составу и кулинарным достоинствам почти не отличается от мяса самок, так как на образование икры и молок рыба затрачивает почти одинаковое количество жира и белка. Правда, вес икры у некоторых рыб достигает 25% их веса, что значительно превышает вес молок, но это является недостатком только для тех пород рыб, икра которых не имеет большой пищевой ценности. У осетровых же и у некоторых лососей икра - самая ценная часть рыбы.

Кулинар должен помнить, что качество рыбы, за небольшим исключением, зависит от ее жирности, что жирность рыбы в свою очередь связана с ее возрастом, местом обитания, близостью нерестового периода.

**3.2** **Подготовка рыбы для жаренья**

Чтобы рыба прожаривалась равномерно, рыбное филе или крупную рыбу нарезают на куски не толще 3 см, иначе верхний слой может пережариться раньше, чем будет готов весь кусок. Мелкую же рыбу жарят целиком. Многие считают, что мелкая рыба в жареном виде намного вкуснее крупной, но у каждого свой вкус. Для жарки пригодна любая рыбья мелочь: пескари, уклейка, плотва, ельцы, караси и др. рыба.

Снимать кожу с жирной рыбы перед обжариванием не следует. На кусках рыбы с кожей до панировки делают два-три надреза ножом, чтобы их «не сводило».

Перед обжариванием куски рыбы по вкусу подкисляют лимонным соком или уксусом, солят, посыпают перцем и обваливают в муке или молотых сухарях.

Очень вкусной получается жареная рыба, если ее за 15-20 минут до обжаривания замочить в молоке с солью и перцем (1/2 стакана молока, 1/2 чайной ложки соли) или хорошо смазать сметаной.

И еще – если жарится рыба, панированная в муке, не следует жалеть масла для жаренья даже жирной рыбы. Панированная рыба, изжаренная в небольшом количестве жира, сильно подгорает, теряя нежность и тонкий аромат.

**3.3 Жаренье и запекание рыбы**

Рыбу жарят на плите, в духовке или на открытом огне. Лучшая посуда для жарки – чугунные сковороды. Как правило, перед жареньем куски рыбы солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком или уксусом и обваливают в сухих или комбинированных с жидкими панирах. Куски рыбы для жаренья должны иметь толщину не более 3 см, чтобы они равномерно прогревались. Рыбу нужно жарить вначале на сильном, а затем на слабом огне. Опустив рыбу в горячий жир, ее обжаривают сначала с одной, а затем с другой стороны. При жаренье куски рыбы нужно слегка приподнимать или немного двигать по сковороде. Это нужно для того, чтобы под них подтекало горячее масло. Если куски рыбы будут лежать на сковороде неподвижно, масло под ними выгорит, впитается в рыбу и куски будут пригорать или, еще хуже, прилипать к сковороде. Снимать кожу с жирной рыбы перед обжариванием не следует. На кусках рыбы с кожей до панировки делают два-три надреза ножом, чтобы их «не сводило».

Жарить рыбу лучше всего непосредственно перед подачей к столу. Если для жаренья используется заранее подготовленное мороженое филе, то перед жареньем размораживать его не рекомендуется.

Чтобы определить, готова ли жареная рыба, нужно проколоть ее острой деревянной палочкой. Если палочка вошла свободно и появился прозрачный сок – рыба готова. Рыба хорошо подрумянится, если предварительно вытереть подготовленную тушку или промокнуть куски салфеткой. Для устранения запаха при поджаривании рыбы нужно в растительное масло положить несколько ломтиков картофеля. Если рыбу жарить в смеси подсолнечного и топленого сливочного масла в пропорции 1:1, то она будет иметь особый, очень приятный вкус.

Жареная рыба приобретает еще лучший вкус, если ее смочить в молоке, обвалять в подсоленной предварительно спассерованной без жира муке и изжарить в хорошо разогретом растительном масле. Рыба не пригорит на сковороде, если в масло, на котором она жарится, добавить щепотку соли, а если за 15-20 минут до жаренья рыбу посыпать солью, она станет намного вкуснее и мясо ее получится более плотным.

Запекают рыбу целиком или кусочками обычно в духовке. Чаще всего рыбу перед запеканием обжаривают или припускают, но можно запекать ее и сырую.

**3.4 Особенности жаренья разных видов рыбы**

Довольно часто для жаренья используется такая рыба, как карась и линь. При жаренье леща есть некоторая особенность: его очищают, хорошо промывают и слегка присаливают, а затем острым и очень тонким ножом поперек тушки леща делают частые надрезы до самого хребта.

Эти надрезы разрушают мелкие вильчатые кости и способствуют лучшему прожариванию крупных лещей. Затем рыбу режут на куски, обваливают в молотых сухарях или муке и обжаривают на сковороде в растительном масле. Потом обливают растопленным сливочным маслом и ставят в духовку примерно на полчаса.

Особого внимания заслуживает жареный сом, мясо которого нежное, сочное, без мелких вильчатых костей. Не зря кусок жареного сома сравнивают со свиной отбивной!

На гарнир к жареной рыбе чаще всего подают жареный картофель, картофельное пюре, рассыпчатые каши. Хорошо сочетаются с жареной рыбой горячие томатные соусы, натуральные и с различными добавлениями. Их подают отдельно в соуснике. Приправой к жареной рыбе могут служить также холодный майонез, соус с корнем хрена и уксусом, которые так же следует подавать отдельно.

Для жарения можно использовать зубана, треску, скваму, морского налима, бесуго, форель морскую, берикса, навагу, макруруса, окуня морского, палтуса, камбалу, судака, сома, лосося, осетрину, севрюгу, сазана, карпа, воблу, корюшку, рыбу-саблю, карася, ставриду и др.

Рыбу жарят: целиком с головой мелкую — корюшку, барабкльку, бычков, воблу, карасей, мелкую навагу, салаку, рыбную мелочь, миноги и др.;

* кусками непластованной — камбалу, палтуса, валима, линя, язя, угря и др.;
* филе без костей и кожи — судака, сига, любую частиковую рыбу;
* звеньями без хрящей и кожи — осетрину, севрюгу.

Вкусными получаются блюда из рыбы, жаренной с луком (судак, сом, камбала), в тесте (судак, осетровые).

Камбалу можно также подавать под уксусным или томатным маринадом, поскольку он предохраняет жареную рыбу от высыхания.

Подают жареную рыбу к столу с картофелем жареным, дольками лимона и зеленью.

**3.5 Технология приготовления жареной рыбы**

*1. Рыба, жареная на вертеле*

Порционные куски рыбы без кожи и костей ошпаривают, промывают.

Посыпают солью и одевают на шпажку, вертел смазывают сметаной и жарят над раскаленными углями, или гриле. При отпуске гарнируют мелко нарезанным луком, зеленью петрушки и долькой лимона, отдельно в соуснике можно подать кетчуп, майонез.

*2. Рыба, жареная в тесте.*

Мелкую рыбу очистить, выпотрошить, обмыть, обсушить, слегка подсолить, обмакнуть в тесто и жарить в большом количестве разогретого масла. Так же, с костями, можно жарить и навагу. Треску, хек и другие крупные, но суховатые рыбы разделать на филе без кожи и костей, нарезать кусочками толщиной 1-1,5 см, длиной 5-7 см, посолить, обмакнуть в тесто и обжарить. Жидкое тесто (кляр). Муку смешать с солью, добавить желтки и развести теплой водой или молоком так, чтобы не было комков, влить растительное масло, перемешать и дать постоять 15-20 мин. Перед жаркой добавить взбитые белки. Перед подачей на стол уложить в форме "колодца", отдельно подать майонез с мелко нарезанными солеными или маринованными огурцами.

*3. Поджарка из палтуса*

Филе камбалы или палтуса нарезать крупной лапшой, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить на растительном масле. Готовую рыбу смешать с поджаренными отдельно луком и картофелем. Все это положить на блюдо, украсить поджаренными половинками помидоров и посыпать зеленью петрушки, смешанной с рубленым чесноком.

4*. Рыба, жареная с зеленым маслом.*

Рыбу почистить и нарезать на порционные куски, вымыть, обсушить, посыпать перцем и солью, залакировать в молоке, смочить в яйце и снова запанировать в сухарях или крошках белого хлеба. Жарить в большом количестве жира 3-5 минут, потом поставить в жарочный шкаф и дожаривать еще 3-5 минут.

При подаче на стол гарнировать картофелем, на рыбу положить кусочек зеленого масла.

*5. Рыба, жареная во фритюре.*

Обвалять подготовленную рыбу в муке, пожарить в хорошо разогретом растительном масле, подрумянив с обеих сторон, и обсушить на бумажной салфетке. Приготовить соус из толченых вместе чеснока и острого перца, соли, черного перца, тмина, красного перца, растительного масла и ⅓ стакана воды. Варить эту смесь на слабом огне 15 мин. Покрыть рыбу соусом. Подавать горячей или холодной.

**Список использованной литературы**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М.: Просвещение, 2002.

2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. Уч. пособие. 2008 г.

3. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Уч. Курс. Ростов-на-Дону- «Феникс» 1999 г.

4. Матюхин З.П. Основы питания, гигиены и физиологии. - М.: Просвещение, 1999.

5. Богданова М.А., Смирнова З.М., Богданов. Г.А. Предприятий общественного питания: М., Экономика, 2001 г.

6. Радченко Л.А. Организация производства предприятий общественного питания: Ростов-на-Дону, Феникс, 2004

7. Сборник рецептур национальных блюд: М., СВОРОГ, 1994

8. Сидоров А.П. Приглашение к столу: Иркутск, Восточно-сибирское книжное издательство, 1998

9. Филатов С.М. Рыбная кулинария: М., Мир искателя, 2001

10. Астейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых.- Минск. 2007 г.