

Характеристика якісних показників рибних страв. Умови і терміни реалізації.

Якість готових рибних страв оцінюють за такими показниками:

відповідність виду риби найменуванню страви;
 дотримання рецептури;
 правильність розбирання риби;
 правильність нарізування порційних шматочків;
 стан паніровки;
 дотримання правил теплової обробки і доведення риби до готовності;
 зовнішній вигляд;
 смак і запах готової риби, консистенція;
 відповідність гарніру та соусу певній страві

Вимоги до якості

Види страв за способом теплової обробки	Зовнішній вигляд	Колір	Смак і запах	Консистенція
Страви з вареної риби	Варена риба у вигляді цілої тушки або порційними шматками викладена шкірою догори, зберігає свою форму, полита розтопленим маслом або соусом	На розрізі білий або світло-сірий	Властиві певному виду риби, з ароматом спецій, прянощів у поєднанні з соусом	М'яка, соковита
Страви з припущеної риби	Припущена риба у вигляді цілої тушки або порційними шматками, на поверхні допускаються згустки зсілого білка	На розрізі - білий або світло-сірий	Ніжний, трохи кислуватий	М'яка, соковита
Смажені страви з риби	Риба зберегла форму, має рівномірну, добре	На розрізі – білий або світло-	Специфічні, властиві певному	М'яка, соковита. У риби,

	підсмажену кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору	сірий	виду риби, без стороннього присмаку, з запахом риби	смаженої у фритюрі, поверхнева кірочка хрустка, але не суха
Тушковані страви з риби	Форма риби збережена, форма нарізки овочів відповідна, правильна, овочі не розварені	На розрізі – сірий або коричневий	Властиві певному виду риби, з ароматом овочів і спецій	М'яка, соковита
Запечені страви з риби	На поверхні страви – тонка глянцева рум'яна кірочка	Колір продуктів, з якими запікалася риба	Властиві певному виду риби, без стороннього присмаку, з запахом риби	М'яка, соковита, не допускається наявність кісток
Страви з січеної натуральної і котлетної маси	Вироби зберегли свою форму, за паніровані, поверхня виробів – з рум'яною кірочкою, без тріщин	Колір на розрізі – від білого до сірого	Властиві певному виду риби, без стороннього присмаку, з запахом риби	Соковита, пухка, однорідна

Умови і терміни зберігання готової продукції

Найменування страв	Термін зберігання	Температура, *С
Відварна і припущена риба	30 хв.	60...70
Смажена і тушкована риба	2...3 год. 12 год.	60...70 6...8
Страви з риби фрі та запечені	Готують під реалізацію	

Питання для обговорення

1. Як класифікують страви та кулінарні вироби з риби?
2. з якою метою роблять надрізи на шкірі порційних шматків риби при припусканні?
3. Асортимент страв з відварної риби. Правила їх подачі.
4. Асортимент страв з смаженої риби, відмінність щодо їх подання.
5. Назвіть способи та правила смаження різних частин риби.
6. Чому після смаження основним способом рибу ставлять у жарову шафу?
7. Чому рекомендується морську рибу збризнути лимонним соком перед смаженням?
8. Способи та правила приготування тушкованих рибних страв.
9. Особливості варіння риби на парі.
10. Які фізико-хімічні процеси відбуваються при тепловій обробці риби?
11. Складіть технологічну схему «Риба, фарширована цілою».
12. Складіть технологічну схему «Риба, смажена цілою».
13. Які соуси та гарніри подаються до вареної та припущеної риби?
14. Які гарніри та соуси рекомендують до смаженої риби?
15. Назвіть умови та терміни реалізації готових рибних страв.