**Продолжаем изучать вопрос «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока:**

***3.11. Технология приготовления блюд и закусок из рыбы.***

**Домашнее задание - изучите лекционный материал и составьте краткий конспект**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 02.04.2021г.**

**Блюда и закуски из рыбы**

О с е т р и н у, с е в р ю г у варят звеньями, б е л у г у — крупными кусками длиной 40—60 см, шириной 10—12 см, стерлядь — чаще всего порционными кусками.

Ч а с т и к о в у ю р ы б у варят порционными кусками, за исключением судака и щуки, предназначенных для фарширования целиком, или судака, форели, корюшки, используемых целиком для заливных блюд.

Рыбу, подаваемую под майонезом, или для салатов, маскируемых майонезом, иногда припускают. Рыбу, залитую маринадом, слегка обжаривают, не сильно колеруя. Филе очищенной сельди вымачивают и хранят в чайном отваре или молоке.

М а л о с о л ь н у ю р ы б у (семга, лососина, кета и др.) промывают и пластуют вдоль по позвоночнику, удаляют реберные кости, подрезают кожу и, начиная с хвоста, нарезают порционные куски, держа нож под углом 30—45°. Порционные куски укладывают на закусочные тарелки и гарнируют долькой лимона и зеленью.

При многопорционной подаче малосольную рыбу укладывают на овальном блюде или селедочнице, порциям придают красивую форму (свертывают розочкой или укладывают лесенкой). В торцах блюда ставят дольки лимона (для устойчивости у долек подгибают кожицу), а с боков укладывают веточки зелени.

У б а л ы ч н ы х и з д е л и й подрезают кожу, удаляют хрящи и срезают мякоть с кожи тонкими широкими кусками, держа нож под углом 30—45°. Чтобы мякоть, оставшаяся ненарезанной, не заветривалась, ее прикрывают кожей или завертывают в пергамент. Отпускают балычные изделия так же, как малосольную рыбу, гарнируя лимоном и зеленью.

Р ы б у г о р я ч е г о к о п ч е н и я (севрюгу, осетрину, морского окуня, треску, омуля и др.) зачищают от кожи и костей, а осетровых — от хрящей и порционируют. Осетровых нарезают | на порции установленной массы, держа нож под прямым углом. |

Порции укладывают на закусочные тарелки или в многопорционную посуду (овальное блюдо, селедочницу), гарнируют листьями салата, свежими огурцами и помидорами, можно подать и сложный гарнир из вареных овощей, зеленого горошка, картофеля с соусом майонез.

К рыбе отдельно подают соус хрен с уксусом или соус «Майонез»

Для ассорти используют несколько, но не менее трех видов рыбной гастрономии: семгу, лососину, рыбу холодного и горячего копчения, включают также холодную отварную рыбу, икру (кетовую, паюсную, зернистую), консервированных крабов, шпроты, кильку. Красиво нарезанные куски различных видов рыбной гастрономии укладывают на овальное блюдо или селедочницу, чередуя по цвету. В состав ассорти часто включают икру, которую можно оформить в корзиночках или волованах из слоеного теста.

К р а б о в укладывают в тарталетки и покрывают сеточкой из желе с майонезом или желе.

К и л ь к и, очищенные и освобожденные от костей, сворачивают колечком и укладывают на кружочки вареного яйца.

Ассорти гарнируют свежими или маринованными огурцами, помидорами, фигурками из желе (флюронами), дольками лимона и украшают веточками зелени и салатом. Отдельно в соуснике подают соус майонез или соус хрен с уксусом.

Р ы б н ы е к о н с е р в ы очень питательный продукт. На предприятиях общественного питания их используют как холодную закуску, а также для приготовления закусок, бутербродов и холодных блюд. Закусочные консервы — рыба в масле, рыба в томате, печень трески, паштеты.

Шпроты и сардины в масле подают на закусочных тарелках или селедочницах, гарнируют лимоном и зеленью. Тушки укладывают лесенкой или веером так, чтобы все хвостики были обращены в одну сторону, а спинки тушек прикрывали брюшко соседних, сверху поливают маслом, в котором они были приготовлены.

Рыбу в томате или собственном соку вынимают из банок и отпускают порциями установленной массы вместе с соусом или соком в салатниках либо на закусочных тарелках, сверху посыпают нарезанным зеленым луком или рубленой зеленью

Печень трески в масле вынимают из банок, измельчают, соединяют с шинкованными вареными яйцами, мелко нарезанным репчатым луком, заправляют маслом, в котором находилась печень. Приготовленную печень отпускают а салатниках, сверху посыпают зеленым луком.

Кильки, хамсу и салаку пряного посола зачищают, удаляя голову и внутренности, промывают, аккуратно укладывают на закусочную тарелку или селедочницу спинками в одну сторону и гарнируют кружочками или дольками вареного яйца мелко нарезанным луком.

Можно отпускать консервы с репчатым луком, нарезанным кольцами. При отпуске поливают горчичной заправкой.

***Икра****.*Зернистую или кетовую икру кладут горкой на розетку икорницы, а в икорницу укладывают мелкоколотый лед, украшают сливочным маслом. Паюсную икру разминают на доске, нарезают в виде ромба, треугольника, квадрата и укладывают на мелкую десертную тарелку, по бокам украшают веточками зелени петрушки. Отдельно подают нашинкованный зеленый лук, дольку лимона, кусочек сливочного масла.

***Сельдь натуральная с картофелем и маслом.***Подготовленное филе соленой сельди иногда подают целым, неразрезанным, но чаще нарезают поперек или по диагонали на кусочки шириной 2,5—3 см. Укладывают их на селедочном лотке в виде целой рыбы, прикладывают голову (без жабер) и хвост; по бокам украшают веточками зелени. Отдельно подают отварной горячий картофель и кусочек сливочного масла.

***Сельдь с гарниром.***На нарезанные ломтиками заправленные овощи кладут нарезанные поперек или наискось кусочки филе сельди, а по бокам красиво размещают гарнир из картофеля, огурца, моркови или свеклы, лука и яйца. Сельдь поливают горчичной или уксусной заправкой.

***Сельдь рубленая с гарниром.***Филе подготовленной сельди, очищенные яблоки, размоченный в воде (или молоке) пшеничный хлеб и слегка спассерованный на растительном масле репчатый лук пропускают через мясорубку. Измельченную массу заправляют уксусом, солью, перцем, растительным маслом и укладывают в виде целой рыбы. Посыпают сельдь рубленым яйцом и зеленым луком, а по бокам гарнируют цветочками из масла, карбованной вареной морковью, кружочками свежего огурца и помидора.

***Рыба отварная с гарниром и хреном.***От охлажденного зачищенного звена отварной осетровой рыбы отрезают ломтики толщиной 1—1,5 см. Гарнируют рыбу отварным картофелем, морковью, брюквой, огурцами, нарезанными мелкими кубиками, зеленым горошком и т. п. Гарнир кладут букетами и поливают салатной заправкой.

Отдельно подают соус хрен с уксусом. В качестве дополнительного гарнира можно предложить рыбное желе, нарезанное кубиками.

Так же приготовляют и оформляют частиковую рыбу, но варят ее порционными кусками, охлаждают и перед отпуском слегка обсушивают.

***Рыба под майонезом.***На одну треть овощного гарнира, заправленного небольшим количеством майонеза, укладывают порционный кусок отварной рыбы и заливают его из бумажного конверта с зубчатым вырезом соусом майонез. Сверху блюдо можно украсить крабами и веточками зелени, кусочками свежих помидоров, а вокруг разместить букетами овощной гарнир.

Для заказных блюд соус майонез приготовляют с рыбным желе в соотношении 1:1, заливают рыбу, украшают и сверху заливают прозрачным желе.

***Карпаччо, тарртар.*** При приготовлении карпаччо в качестве смеси длямаринования обычно используются бальзамический уксус, оливковое масло холодного отжима (Extra virgin), соль и свежемолотый перец.

***Карпаччо из семги.*** *200**г семги (чистого филе), 50 мл оливкового мас­ла, 50 г креветок, 25 мл бальзамического уксуса, 50 г шампиньонов, 50 г "Пармезана", 20 г каперсов, 100 г лимона, 100 г апельсина, соль, перец, зелень петрушки, укропа.*

*Филе семги посолить, поперчить, сбрызнуть соком апельсина, лимона и оставить для маринования в холодильнике на 1 час. Замаринованную семгу нарезать на очень тонкие ломтики. На тарелку налить немного оливкового масла, сбрызнуть бальзамическим уксусом, выложить тон­кие ломтики шампиньонов, тонкие пластинки "Пармезана", измельчен­ные каперсы, сверху положить подготовленную семгу. Для оформления можно использовать не только зелень, но и креветки, а также красную икру.*

*ли­монного сока, соль, перец, 5 мл бальзамического уксуса, руккола, болгар­ский перец.*

*Филе мелко нарезать, заправить оливковым маслом с соком лимона, со­лью и перцем. Полученную массу выложить в центр тарелки. Офор­мить тарелку каплями уваренного бальзамического уксуса, салатом руккола. болгарским перцем.*

***Тартар из лосося и креветок.*** *100 г филе лосося, 5 г красного лука, 2 г петрушки, 1 лимон, 100 г креветок, 2 г укропа, соевый соус, салат айсберг.*

*Мелко нарезать филе, лук, петрушку, заправить соком лимона. Отдель­но измельчить креветки и укроп, заправить соевым соусом. На дно фор­мы положить лист салата айсберг и выложить часть формы тартаром из лосося, а часть — тартаром из креветок. Удалить кольцо. Оформить тарелку каплями соуса винегрет, черной и (или) красной икрой.*

***Тимбалы из лососины*** *с* ***кремом из авокадо.*** *750 г филе лосося, 1 ли­мон. 150 мл сливок, 150 г крем-фреш, 1 пучок укропа, 1 пучок бедренца, соль, свежемолотый перец, 1 лайм, 1 авокадо, растительное масло для смазывания формы.*

*Промытую и высушенную рыбу сбрызнуть соком лимона и оставить в морозильной камере на полчаса. Поставить туда же сливки и крем-фреш. Измельчить в блендере охлажденное филе лосося с добавлением всех сливок и 110 г крем-фреш. Полученную массу посолить и попер­чить. Очистить авокадо, удалить косточку, сбрызнуть соком лайма, измельчить в блендере, добавив 40 г крем-фреш, соль, перец и зелень. Посуду сразу накрыть крышкой, чтобы масса не потемнела. Смазан­ные жиром чашечки для тимбал заполнить на 2/3 рыбным фаршем. Чайной ложкой или приспособлением для удаления сердцевины яблок сделать посередине тимбалы отверстие и заполнить его кремом из авокадо. Покрыть рыбным фаршем и разгладить поверхность. Варить на водяной бане в духовом шкафу при 180°С в течение 20 минут. Тим­балы остудить в холодной воде, затем осторожно вынуть из чашек и поставить в холодное место. При подаче можно украсить тимбалы ве­ерами из четвертинок авокадо и зеленью. Оставшийся крем подать отдельно.*

**Штрудель** обычно готовят из очень тонкого пресного теста в виде ру­лета со сладкой фруктовой начинкой. Представленный ниже рулет (штрудель) приготовлен на основе рисовой бумаги, а вместо фруктовой использована начинка из морепродуктов.

***Штрудель из морепродуктов****. 1 лимон, 600 г филе морского окуня, 250 г крабовых палочек, соль, свежемолотый перец, 2 ломтика белого хлеба, 200 мл сливок, 50 г щавеля, 1 пучок петрушки, 1 яйцо, 2 кочана капусты мангольд (около 600 г), 12 больших листов рисовой бумаги, 30 мл кунжутного масла, 15 г кунжутных семян, растительное масло для смазывания противня.*

*Промытое и высушенное филе сбрызнуть небольшим количеством сока лимона. Посыпать солью и перцем. Оставшимся соком полить крабо­вые палочки. Хлеб без корок смешать со сливками. Хлебную кашицу, филе окуня, зелень и яйцо измельчить в блендере, посолить и попер­чить. Рисовую бумагу в течение 2-3 минут размочить в холодной воде и уложить ее внахлест на чистом полотенце в форме прямоугольника размером около 30- 40 см. Выложить ее листьями капусты, сверху на­мазать рыбную пасту и тремя параллельными рядами с интервалом около 5 см выложить крабовые палочки. С помощью кухонного поло­тенца, не сдавливая, скатать штруделъ. Штрудель положить швом вниз на подготовленный противень,*

***Рыба заливная.***Это блюдо можно приготовить двумя способами.

П е р в ы й с п о с о б. Порционные куски филе судака или другой рыбы варят и охлаждают на сите. Бульон, оставшийся после варки рыбы, соединяют с бульоном из рыбных пищевых отходов и процеживают. В горячий бульон кладут замоченный и отжатый желатин, растворяют его, охлаждают бульон до 50—60°С, вводят оттяжку, проваривают 20—30 мин, заправляют солью и процеживают. На противень наливают слой желе 4—б мм и, когда оно застынет, укладывают на него с интервалами 2 см обсушенные куски рыбы. Украшают их отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, раковыми шейками, прикрепляя украшения с помощью желе. После этого украшенные куски рыбы охлаждают снова, заливают желе (слоем не менее 0,5—1 см) и вновь охлаждают. Куски рыбы вырезают на противне так, чтобы края были гофрированными, а слой желе вокруг кусков рыбы был не менее 5—8 мм. Отдельно подают соус хрен с уксусом.

В т о р о й с п о с о б. Рыбу приготавливают в форме. Сначала делают "рубашку" из желе: форму устанавливают в холодильник, охлаждают и наливают до самого края формы теплый (45—55°С) ланспиг. Когда на стенках формы образуется слой застывшего желе толщиной 3—5 мм, форму быстро вынимают из холодильника, обтирают тканью, незастывшую часть желе выливают, а форму опять ставят в холодильник, дают окончательно застыть желе. На желе внутри

формы укладывают украшения из ярко окрашенных овощей и зелени, закрепляют их желе, затем кладут в форму лицевой стороной к желе кусочки отварной рыбы, оставляя между ними интервалы. Заполненные рыбой формы ставят в холодильник, заливают их до самого края полузастывшим, но еще жидким желе и дают ему окончательно застыть.

Перед отпуском формы с заливным опускают на 3—5 с в горячую воду, вынимают из воды, перевертывают, держа немного наклонно, встряхивают и укладывают заливное на круглое или овальное блюдо. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез.

***Судак заливной (целый).****Подготовленного судака варят, охлаждают в отваре, вынимают на решетке из котла, хорошо обсушивают, перекладывают на блюдо и украшают по бокам и спинку различными овощами с яркой окраской, зеленью, лимоном, раковыми шейками. Все украшения приклеивают с помощью желе. После этого рыбу заливают полузастывшим желе сплошь или в виде сетки, пользуясь для этого кондитерским мешочком с трубочкой диаметром 1—2 мм. Вокруг судака букетами укладывают овощной гарнир, желе, нарезанное кубиками, и овощи; поливают салатной заправкой. Бортики блюда украшают звездочками, полумесяцами, треугольниками из желе. Отдельно подают соус хрен с уксусом и майонез.*

В современной ресторанной кухне традиционная жидкая основа за­ливных блюд — осветленный бульон — заменяется овощным отваром, фруктовым соком, сливками и т.п.

***Заливное из копченой форели с яблоками.*** *100 г репчатого лука, лав­ровый лист, 6-8 гвоздик, половинка лука-порея (около 150 г), 250 мл овощного отвара, 400мл яблочного сока, 3 г семян горчицы, 5 г перца го­рошком, 8 листиков белого желатина, 4 филе копченой форели, сок 1 ли­мона. 1 яблоко, 150 г малины, 1 пучок кервеля, 1 пучок укропа, 10-15 г ворчестерского соуса, 10-15 мл соевого соуса.*

*В овощной отвар добавить яблочный сок, лук-порей, семена горчицы, перец, луковый клутэ (нашпигованную гвоздикой луковицу), прокипя­тить 10 минут, в конце добавить лавровый лист и процедить через сито. Затем бульон смешать с ворчестерским и соевым соусами, лимон­ным соком и соединить с подготовленным желатином. Филе форели нарезать кусочками длиной около 3 см, сбрызнуть лимонным соком. Яблоко очистить и нарезать очень тонкими дольками и также сбрыз­нуть лимонным соком. В форму залить слой отвара с желатином, ох­ладить, укрепить элементы оформления (например, зелень) и лишь за­тем слоями укладывать форель, дольки яблок, малину, зелень. В конце все залить отваром с желатином и охладить. В качестве оформления использовать отдельно застывший раствор бульона с желатином, из которого можно вырезать выемкой различные фигурки, например, рыбки. Также неплохо сделать бордюры из рубленого желе.*

***Рыба фаршированная (судак, щука).***Подготовленную к фаршированию рыбу наполняют фаршем из мякоти рыбы, хлеба, молока, пассерованного лука, жира, чеснока. Рыбе придают вид целой тушки, завертывают ее в марлю, у головы и хвоста перевязывают шпагатом, укладывают на решетку рыбного котла и припускают со специями и приправами до готовности (30—40 мин). Сварившуюся рыбу охлаждают, нарезают поперек на куски и подают. Рыбу можно уложить на блюде в виде целой тушки, вокруг нее букетиками располагают овощной гарнир. Отдельно подают соус хрен с уксусом или майонез.

***Рыбные рулеты***готовят из различной рыбы и моллюсков. Некоторые рулеты состоят, главным образом, из мусса. Мусс можно смешать с шаф­раном не только для вкуса, но и для цвета. Рыбный мусс прослаивают муссом из других продуктов, например, зеленого горошка, смешанного с измельченным щавелем, зеленым луком и петрушкой. Также можно про­слаивать фарш кусочками моллюсков и рыбного филе.

Например, для приготовления слоистого рыбного рулета (террина) необходимо выложить смазанную маслом формочку для паштета блан­шированными листьями шпината и наполовину заполнить муссом. Завер­нуть креветки в бланшированные листья шпината и тремя рядами уло­жить их поверх мусса. Накрыть креветки вторым слоем мусса с зеленью из кондитерского мешка, покрыть форму пергаментом и приготовить на водяной бане в духовом шкафу.

Чередование слоев позволяет получить интересный рисунок ломти­ков рулета на разрезе после приготовления. Хорошая оболочка для мусса получается из филе рыбы. Также можно свернуть несколько филе в одну трубочку, наполнив ее муссом одного цвета, и погрузить в мусс другого цвета. В качестве дополнения к рыбному муссу рекомендуется подавать соус тартар или другие соусы, приготовленные на основе майонеза, или желе из мусса, приправленного крессом или томатами.

***Рулет из лосося с зеленым муссом.*** *400 г измельченного филе лосося, 4 столовые ложки жирных сливок, 6 яиц, 0,5 чайной ложки паприки, соль, перец, 500 г маленьких зеленых бобов, 300 г измельченного щавеля, пучок петрушки, 10 г лука-резанца.*

*Соединить и взбить смесь, состоящую из измельченного лосося, соли, перца, паприки, 2 столовых ложек сливок и 3 яиц. Из зеленых бобов приготовить пюре, добавить в него щавель, петруш­ку, лук-резанец, оставшиеся сливки, соль и перец. Полученную массу взбить и постепенно ввести в нее 3 яйца. Подготовленную форму на­полнить половиной мусса из лосося, затем выложить зеленый мусс и закрыть оставшимся рыбным муссом. Готовить рулет на водяной ба­не в духовом шкафу около 1 часа, затем, охладить.*

***Паштеты из рыбы.*** Для придания более четкой формы рулету его заключают в оболочку. В этом случае будет получен *паштет (патэ).* Разница между рулетом и паштетом заключается в наличии или отсутствии оболочки.

Часто термин "паштет" используют для блюд, являющихся на самом деле рулетами (терринами).

***Паштет из форели.*** *1 кг форели, соль, перец, 500 г песочного теста, 2 столовые ложки лука-резанца, 50 г фисташек, 500 г рыбного мусса, 80 г рыбного желе (п/ф).*

*Для маринада: 250 мл оливкового масла, 1 лимон, 1 репчатый лук, 2 мор­кови, эстрагон, базилик, кервель, букет гарни.*

*Для мусса: 500 г рыбного филе, соль, перец, мускатный орех, кайенский перец, 2 яичных белка, 500 мл жирных сливок.*

*Мариновать рыбу несколько часов, слить маринад в кастрюлю и в нем варить рыбу 5 минут. Посолить, поперчить. В выложенную тестом форму положить кусочки рыбы, затем слой лука-резанца, фисташек, закрыть слоем рыбного мусса и вновь выкладывать слои, закончив сло­ем мусса. Закрыть тестом, сделав в нем отверстия. Выпекать при 180°С. Через оставленные отверстия в готовый охлажденный паштет вылить п/ф рыбного желе и охладить.*

***Рыба в белом маринаде.***Очищенную целую корюшку, мелкую навагу или кусочки филе судака, окуня панируют в муке, жарят на растительном масле, укладывают в неокисляющуюся посуду и заливают маринадом. Через 3—4 ч рыбу перекладывают в салатник, маринад окончательно заправляют солью, сахаром, уксусом и заливают рыбу, равномерно распределяя коренья на поверхности рыбы. Посыпают рыбу зеленью.

***Рыба в томатном (красном) маринаде.***Кусочки филе рыбы жарят на растительном масле, несильно колеруя и не подсушивая, раскладывают в глубокую посуду, заливают теплым маринадом с томатом и охлаждают. Перед подачей рыбу посыпают зеленью.