

3TŻ Technologia 31.03.

temat: Rybna masa mielona.

1. Rybna masa mielona to półprodukt!!!
2. Masę można przygotować z jednego lub kilku różnych gatunków ryb, ze świeżych oraz w połączeniu z mrożonymi.
3. Przede wszystkim na masę przeznaczają się ciemne i twarde mięso (dorsz).
4. Obróbka wstępna>>zdjęcie skóry z filetu>>mielenie z namoczoną w mleku bułką pszenną>>wyrobienie razem z jajem, tłuszczem i przyprawami>>formowanie>>obróbka cieplna.
5. potrawy gotowane: pulpety, rolady, knelki (przypomnij sobie co to knel - mięso mielone zmiksowane i ztablerowane ze śmietanką 30%)
6. potrawy duszone: zraziki, klopsiki
7. potrawy smażone: kotlety
8. Obejrzyj sposób przyrządzenia przykładowych potraw z masy mielonej rybnej.

Skup się na kolejności czynności. Rozróżniaj potrawy z masy mielonej wg technik sporządzania.

<https://www.youtube.com/watch?v=w5OOuMS0Nkk>

<https://www.youtube.com/watch?v=qulbBj3ISo4>

<https://www.youtube.com/watch?v=uDyvNJ-Jjl>

<https://www.youtube.com/watch?v=8ri7Do0w79k>