

## Практическая работа №5

Составить таблицу сложных порционных полуфабрикатов из рыбы

Название полуфабриката	Подготовка полуфабриката	Используемый фарш	Вид тепловой обработки	Специальная подготовка
Пример Галантин из рыбы	С чистого филе снимают кожу, мякоть пропускают через мясорубку	Пропущенная несколько раз через мясорубку вместе с замоченным хлебом мякоть рыбы, с добавлением пассерованного реп. лука, сливочного масла, взбитых яиц соли и специй	Варка или припускание	На целлофан кладут снятую из филе кожу, на нее укладывают фарш

Использовать лекцию и учебник стр.76-79