



**Наименование образовательной организации: ГБПОУ РК
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

**Наименование блюда: «Пеленгас фаршированный фисташками
и кнельной массой».**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Тушка пеленгаса	1000	950	Технологический процесс изготовления	Подготовка тушки рыбы для приготовления полуфабриката: Рыбу очищают от чешуи, удаляют спинной плавник, из головы удаляют жабры и глаза. Рыбу промывают, глубоко надрезают мякоть вдоль позвоночника с двух сторон. Отделяют позвоночную кость, подламывая у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие вынимают внутренности; рыбу промывают, срезают с боков реберные кости и мякоть, оставляя её тонким слоем (не более 0,5 см) на коже. Плавники отрезают ножницами. Приготовление кнельной массы. Мякоть рыбы, сало, филе птицы, размоченный в молоке или воде хлеб измельчают, добавляют желтки яиц, соль, перец черной молотый, перемешивают. Затем добавляют молоко и взбитые белки яиц, и ещё раз хорошо вымешивают кнельную массу. Приготовление полуфабриката: Подготовленную тушку пеленгаса наполняют фаршем через спинное отверстие так, чтобы рыба приняла прежнюю форму, и зашивают с помощью шпагата и поварской иглы. Рыбу перевязывают шпагатом или завертывают в марлю.
Сало-шпик	76	75		
Молоко	100	100		
Фисташки	150*	100		
Перец черный молотый	0,04	0,04		
Соль	7	7		
Мускатный орех	1	1		
Филе птицы	77	75		
Яйцо	2 шт.	80		
Хлеб пшеничный	105	100		
Лимон	100	100		
Маслины	280**	90		
Зелень (салатный лист, кучерявая петрушка)	19	15		
Масло сливочное	50	50		
Клюква	50	50		
Выход		1100		
			Тепловая обработка: Подготовленную рыбу готовим в режиме «Пар», при температуре 90-93 ⁰ С, в течение 30-35 минут. Готовую рыбу освобождают от марли. Охлаждают. Затем снимают шпагат. Оформление холодной закуски «Пеленгас фаршированный фисташками и кнельной массой». Перед отпуском готовую рыбу нарезают на кругляши, затем оформляют ломтиками лимона, маслинами и зеленью, в виде «парусов».	

*- Фисташки неочищенные

** - Масса брутто с рассолом

Фото блюда



История блюда в регионе

«Рыба на столе – здоровье в доме»

Народная мудрость

Кулинарные рецептуры и технологии приготовления русских блюд сформировались в результате многовековой эволюции. На быт народа, под влиянием многих факторов, оказывал воздействие культурный обмен с другими государствами, но никогда чужие традиции механически не заимствовались, наоборот, на новой почве они приобретали местный национальный колорит¹.

В России рыбный стол всегда был обильным и разнообразным. В немалой степени этому способствовало «Разрешение на рыбу», допустимое употребление рыбных блюд во время поста. Таких дней в постную неделю два. В праздник Благовещения, если он не приходится на дни последней недели Великого поста – Страстной седмицы и в Вербное воскресенье, допускается употребление даже рыбной икры.

Крымский полуостров омывается двумя морями – Черным и Азовским. Азово-черноморский водный бассейн наиболее богат по количеству водящихся там пеленгасов. Это одна из разновидностей семейства кефалевых, широко распространённых на Дальнем Востоке, в Охотском и Японском морях. Пеленгас появился благодаря успешному эксперименту пятидесятилетней давности, поставленному сотрудниками научно-исследовательского института. Им удалось провести акклиматизацию ценного вида рыбы, который очень быстро адаптировался в новых условиях обитания по причине мягкого климата и богатейшей кормовой базе. Отметим, к настоящему времени ареал пеленгаса достиг бассейна Средиземного моря. Считается, что это традиционный продукт средиземноморской кухни, зародившийся в Греции, Италии, Турции.

Встречаются разные названия пеленгаса: она известна как сингиль, эту рыбу именуют белингасом, пиленгасом. Судя по наличию нескольких названий, блюда из пеленгаса имеют глубоко уходящие исторические корни.

У пеленгаса есть целый ряд неоспоримых преимуществ: он значительно превосходит по весу кефаль, имеет хорошую способность к воспроизведению, мясо рыбы плотное, нежное и ароматное.

На полуострове сохранилась традиция приготовления фаршированной рыбы не только по-еврейски «Гефилте фиш». Так, во время пребывания царствующих особ в Крыму, к столу подавался фаршированный морской петух, редчайшая черноморская рыба. На современном этапе шеф-повара все чаще в меню включают фаршированную рыбу из морского карася, горбыля, пеленгаса, хорошо подходящих для кулинарных изысков, по размеру довольно крупных и малокостистых. Пеленгас – настоящая королева черноморских блюд, а фаршированный требует высокого профессионального мастерства.

Фаршированный пеленгас, приготовленный на современном оборудовании с использованием инновационных технологий, станет не только объектом возрождения традиций, но удивит и порадует самый изысканный вкус гостей любого российского ресторана!

¹ Пальчук М.И. Поросенок по-ялтински, или Кулинарные предпочтения царских особ. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2010. – 256 с. – с.6.