

FILIRANJE KUHANJE I PRŽENE RIBE



Zoran Zelić

Filiranje ribe

- Filiranje ribe je postupak čišćenja ribe od kostiju, peraja, glave i kože (kod kuhane ribe)
- Obavlja se uz stol gosta na pomoćnom stolu ili na kolicima
- Gostima se pruža potpunije zadovoljstvo prilikom blagovanja
- Kako bi se riba pravilno i lijepo očistila, potrebno je poznavati građu svake ribe koja se filira i pravilno se koristiti specijalnim priborom

- U blagovaonici, pred gostima, čiste se krupnije ribe predviđene za jednu ili više osoba
- Porcije se dijele tako da svaki gost dobije i bolji i lošiji dio mesa ribe.
- Sitnim ribama se u kuhinji odstrani glava i utroba, zatim se termički pripremaju. Jedu se s kostima ili se prepusti gostu da sam odvaja meso od kostiju

- Uz kuhane ili pržene ribe u nas se najčešće prilažu razna kuhana povrća začinjena maslacem ili uljem: kuhani krumpir s peršinom, kuhani krumpir na maslacu, kuhana blitva, kuhani špinat u listu i dr
- U mnogim stranim kuhinjama uz kuhane i pržene ribe serviraju se različiti umaci kao npr: holandski, berneški, kardinalski, šoron, baršunasti, muslin, umak od inćuna, kamenica, jastoga i dr.
- U našoj kuhinji uz kuhane i pržene ribe umjesto umaka servira se maslinovo ulje u koje je dodan kosani peršin, češnjak i malo mljevenog papra

- Ponegdje se uz kuhanu i prženu ribu gostima nudi rastopljeni maslac koji konobar rastapa kraj stola gostiju u tavici na malom grijaču
- Ulje i maslac poslužuju se na uobičajeni način kako se poslužuju umaci u posudici za umake uz koju se daje žličica. Gost se umakom sam poslužuje ili uz gostovo dopuštenje to može učiniti konobar tako da se umak stavi kraj ribljeg filea, a ulje i maslac se preliju preko njega

FILIRANJE KUHANE RIBE

Što radim: Prezentiram ribe gostima

Kako radim: Pliticu podižem iznad grijača

Zašto radim: Kako bih skrenuo pozornost gostiju na pripremljeno jelo



Što radim: Vadim peraje

Kako radim: Izvlačim peraje vilicom i žlicom

Zašto radim: Peraje se moraju izvući cijele



Što radim: Gulim kožu s ribe

**Kako radim: Pomoću vilice i žlice gulim kožu
od glave prema repu**

Zašto radim: Koža kuhanih riba je nejestiva



Što radim: Odvajam glavu ribe od tijela ribe
Kako radim: Žlicom lomim kralježnicu, a vilicom
pridržavam glavu
Zašto radim: Gostu poslužujemo samo očišćenu ribu



Što radim: Odvajam rep od tijela ribe

Kako radim: Žlicom lomim kralježnicu kod repa ribe

Zašto radim: Rep ribe ubrajamo u nejestive dijelove ribe



Što radim: Odvajam gornju polovicu fileta
Kako radim: Gornji filet režem sredinom po dužini i odvajam ga od kralježnice
Zašto radim: Kako bih izvadio kralježnicu



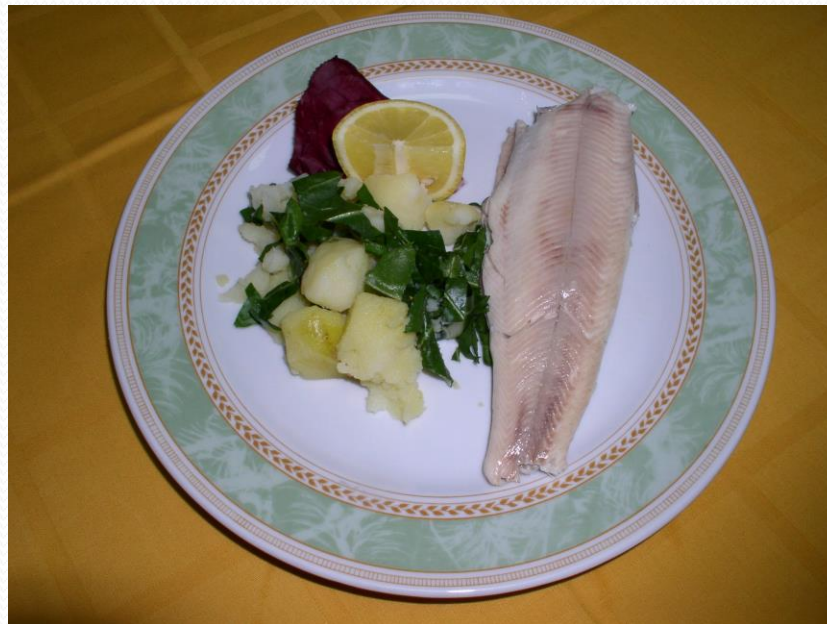
Što radim: Vadim kralježnicu i čistim ribu od prsnih kostiju

Kako radim: Vilicom zahvaćam kralježnicu i odvajam je od donjeg fileta

Zašto radim: Gostu poslužujemo posve očišćenu ribu



Što radim: Očišćenu ribu slažem na tanjur s prilogom
Kako radim: Ribu formiram u prvobitni oblik
Zašto radim: Lijepo i ukusno složen tanjur s jelom bit će privlačniji gostu



FILIRANJE KUHANE RIBE

Što radim: Pripremam ribu za filiranje

Kako radim: Plitica s ribama je na grijaču

Zašto radim: Kako bi se riba zadržala toplom



Što radim: Prezentiram ribe gostima
Kako radim: Pliticu podižem iznad grijača
Zašto radim: Kako bih skrenuo pozornost gostiju na pripremljeno jelo



Što radim: Vadim peraje

Kako radim: Izvlačim peraje nožem i vilicom

Zašto radim: Peraje se moraju izvući cijele



Što radim: Odvajam glavu ribe od tijela ribe
Kako radim: Nožem lomim kralježnicu, a vilicom
pridržavam glavu ili tijelo ribe
Zašto radim: Gostu poslužujemo samo očišćenu ribu



Što radim: Odvajam rep od tijela ribe

Kako radim: Nožem lomim kralježnicu kod repa ribe

Zašto radim: Rep ribe ubrajamo u nejestive dijelove ribe



Što radim: Odvajam gornju polovicu fileta
Kako radim: Gornji filet režem sredinom po dužini i odvajam ga od kralježnice
Zašto radim: Kako bih izvadio kralježnicu



Što radim: Vadim kralježnicu i čistim ribu od prsnih kostiju

Kako radim: Vilicom zahvaćam kralježnicu i odvajam je od donjeg fileta

Zašto radim: Gostu poslužujemo posve očišćenu ribu



**Što radim: Očišćenu ribu slažem na tanjur s
prilogom**

Kako radim: Ribu formiram u prvobitni oblik

**Zašto radim: Lijepo i ukusno složen tanjur s jelom bit
će privlačniji gostu**



DOBAR TEK



Pitanja za provjeru znanja

- Što je filiranje ribe ?
- Što nam je potrebno za filiranje ribe kod stola gosta ?
- Kakve se ribe čiste u blagovaonici, pred gostima ?
- Koji prilozi se poslužuju uz ribe ?
- Koji umaci se poslužuju uz ribe ?
- Koja je razlika između filiranja kuhanih i prženih riba ?
- Kako se slaže očišćena riba na tanjur ?

Razbibriga





**HVALA NA PAŽNJI
OSTANITE DOMA PRATITE
<https://nastava.asoo.hr/>**