

Роздатковий матеріал

Для Кухарів 4 розряду

РН.8 ПК-2.1-2.3: «Страви з риби та продуктів моря»



Тести по темі: «Страви з риби»

I – варіант

1. На 1 кг котлетної маси з риби беруть солі:

- A) 20гр
- B) 50гр
- C) 5 гр
- D) 10гр
- E) 30гр

2. При варінні риби порційними шматками, її заливають:

- A) гарячою водою на 2-3см вище рівня риби
- B) холодною водою на 5-6см вище рівня риби
- C) теплою водою на 10см вище рівня риби
- D) гарячою водою на 5-6см вище рівня
- E) холодною водою на 2-3см вище рівня риби

3. Тефтелі панірують в:

- A) льєзоні
- B) борошні, льєзоні
- C) борошні
- D) в сухарях
- E) білій крихті

4. Хліб у котлетну рибну масу додають для:

- A) підвищення засвоюваності
- B) збільшення ваги
- C) поліпшення смаку
- D) вітамінізації
- E) пишності і соковитості

5. Рибу з макаронами запікають під соусом:

- A) польським
- B) сметанним
- C) молочним
- D) паровим
- E) білим основним

6. Рулет запікають при температурі:

- A) менше 100°C

- B) 210-230 °C
- C) 100 °C
- D) 205-280 °C
- E) 150-180 °C

7. Котлети з кальмарів панірують у:

- A) сухарях
- B) борошні
- C) манної крупі
- D) білій крихті
- E) фігурної паніровці

8. Гарнір до страви «Риба відварна»:

- A) рис припущений
- B) картопля пай
- C) картопля фрі
- D) макарони відварні
- E) овочі відварні

9. Кришку каструлі відкривають:

- A) проти себе
- B) вниз
- C) на себе
- D) від себе
- E) вгору

10. Білий соус подають:

- A) до смажених м'ясних страв
- B) до припущених м'ясних страв
- C) до рибних страв
- D) до фруктів
- E) до смажених овочів

11. Має високу харчову цінність м'ясо:

- A) парне
- B) підморожене
- C) охолодженої
- D) остигле
- E) заморожене

12. Припущені овочі заправляють:

- A) молочним соусом
- B) 3%-ним оцтом

- С) борошняний пасировкой
- D) соусом білим основним
- E) сметаною

13. Замість хліба можна використовувати припущений рис при готуванні напівфабрикату:

- A) рулет
- B) тефтелі
- С) котлети
- D) зрази
- E) биточки

14. Овочі припускають:

- A) не припускають
- B) при відкритій кришці
- С) спочатку відкритою, потім закритій
- D) при закритій
- E) напіввідчиненої

15. Гарнір «Запеченої риби по-московськи»:

- A) картопля, смажена з відвареного
- B) картопляне пюре
- С) картопля відварна кружечками
- D) макарони відварні
- E) картопля смажена кружечками

16. Мінімальне співвідношення жиру і продукту при смаженні основним способом:

- A) 1:10
- B) 1:02
- С) 1:01
- D) 4:01
- E) 2:01

17. Приємний смак і запах свіжого огірка у:

- A) устриць
- B) мідій
- С) морського гребінця
- D) кальмарів
- E) трепангів

18. Температура смаження у фритюрі:

- A) 100 °C

- B) 170-180 °C
- C) 120 °C
- D) більше 200 °C
- E) 200 °C

19. Відсоток відходів при обробці риби в цілому без голови становить:

- A) 10-15%
- B) 50%
- C) 35%
- D) 25 %
- E) 45-50%

20. Для варіння використовують:

- A) чисте філе
- B) кругляш
- C) філе з шкірою і кістками
- D) в цілому вигляді
- E) філе з шкірою без кісток

21. Паніровані порційні страви зберігають:

- A) 60 хвилин
- B) менш 50 хвилин
- C) поки не зіпсується
- D) 90 хвилин
- E) 30 хвилин

22. Страви із рибної котлетної маси:

- A) зрази донські
- B) риба відварна
- C) риба смажена
- D) тефтелі
- E) риба по-російськи

23. До страви «Риба в тісті» подають соус:

- A) майонез з корнішонами
- B) паровий
- C) польський
- D) основний білий
- E) червоний основний

24. Рибне філе – це:

- A) чиста м'язова тканина риби
- B) блюдо, приготоване з риби

- C) рибні консерви
- D) риба з видаленими нутрощами
- E) рибний напівфабрикат

25. Морепродукт, не піддається тепловій обробці:

- A) устриці
- C) морська капуста
- B) кальмари
- D) омари
- E) креветки

26. Кулінарне використання риби залежить від:

- A) свіжості
- B) кількості
- C) розміру
- D) фізичного стану
- E) калорійності

27. Охолоджена риба має температуру тіла:

- A) від +5 до +10
- B) від 0 до -5С
- C) від 0 до +8С
- D) від +10 до + 15С
- E) від +5 до -1С

28. Тривалість смаження риби не залежить:

- A) від температури смаження
- B) від кулінарного призначення
- C) від віку
- D) від розміру напівфабрикату
- E) від виду масла

29. Страва, напівфабрикат якого має форму вісімки:

- A) риба, запечена по-московськи
- B) солянка рибна
- C) риба, смажена з зеленим маслом
- D) тельное
- E) риба припущена

30. Тушковані і запечені страви зберігають:

- A) 5 годин при t 10 С
- B) 2 години, t 2-6С
- C) 1 год, при t 60-70С
- D) не більше 30 хвилин, t 80С
- E) 3 години

**Тести по темі «Страви з риби»
II – варіант**

1. Рибу, смажену по-ленинградски подають:

- A) відварними овочами
- B) цибулею фрі
- C) корнішонами
- D) сметанним соусом
- E) томатним соусом

2. Для приготування рибного бульйону на 1 кг продукту беруть води:

- A) 1-1,5 літра
- B) 4 літри
- C) 0,6-0,8 літрів
- D) 3-3,5 літрів
- E) 2 літри

3. Термін зберігання риби відварної в охолодженому вигляді:

- A) 4 години
- B) 30 хвилин
- C) 1 годину
- D) 2-6 годин
- E) 3 години

4. Гарнір, використовуваний при подачі припущеної риби:

- A) картопля відварна
- B) картопля фрі
- C) зелений горошок
- D) капуста тушкована
- E) картопля пай

5. Діаметр фрикадельок:

- A) 3см
- B) 2 см
- C) 5см
- D) 1-1,5 см
- E) 4см

6. На крутоні подають рибу:

- A) смажену
- B) запечену
- C) відварну

- D) припущену
- E) рибу фрі

7. Відварну рибу в бульйоні зберігають:

- A) 1 година
- B) 30-40 хвилин
- C) 2 години
- D) 60 хвилин
- E) добу

8. Рибу з макаронами запікають під соусом:

- A) білим основним
- B) польським
- C) томатним
- D) сметанним
- E) паровим

9. Рибу запечену подають:

- A) на овальному блюді
- B) на крутоні
- C) на порційній сковороді
- D) на тарілці
- E) на закусочній тарілці

10. Тефтелі рибні мають форму кулі діаметром:

- A) 5 см
- B) 2см
- C) 3 см
- D) 3-3,5 см
- E) 4-4,6 см

11. Солону рибу вимочують:

- A) 8 -12 годин
- B) 6 – 8 годин
- C) 2 – 3 години
- D) 10 годин
- E) 3 години

12. Зелені овочі варять при сильному кипінні для:

- A) збереження маси
- B) збереження форми
- C) збереження смаку
- D) збереження кольору
- E) збереження мінеральних речовин

13. Котлети з кальмарів панірують у:

- A) манної крупі

- В) борошні
- С) манної крупі
- Д) білій крихті
- Е) фігурної паніровці

14. Для припускання рибу укладають:

- А) в один ряд шкірою догори
- В) у два ряди шкірою вгору
- С) у два ряди шкірою вниз
- Д) не має значення
- Е) в один ряд шкірою вниз

15. Філе риби, що використовується для запікання:

- А) кругляш
- В) чисте філе
- С) дрібна ціла риба
- Д) філе з шкірою і кістками
- Е) філе з шкірою без кісток

16. Для приготування рибної котлетної маси, рибу використовують:

- А) відварна
- В) підігрітою
- С) мороженої
- Д) не має значення
- Е) охолодженої

17. Тушкування – це:

- А) брезирование
- В) основний прийом
- С) комбінований прийом
- Д) допоміжний прийом
- Е) бланшування

18. Зрази донські панірують у:

- А) льезоні, білій паніровці
- В) борошні, льезоні, білій паніровці
- С) сухарях
- Д) борошна
- Е) білій паніровці

19. Соус для фрикадельок рибних:

- А) польський
- В) цибульний
- С) голландський
- Д) томатний
- Е) паровий

20. З зеленим маслом подають страви:

- A) «Риба відварна»
- B) «Риба смажена»
- C) «Риба вісімка»
- D) не має значення
- E) «Риби припущена»

21. Кулінарне використання сушеної риби:

- A) для других страв
- B) для холодних страв
- C) для закусок
- D) для перших страв
- E) взагалі не використовують

22. Кальмари тушкують:

- A) в сметані
- B) в бульйоні
- C) у воді
- D) в молоці
- E) в овочевому відварі

23. Паніровані котлети повинні мати:

- A) несохранившую форму
- B) рівну рум'яну скоринку
- C) невеликі тріщини
- D) не має значення
- E) рівну поверхню

24. Гарнір «Запеченої риби по-московськи»:

- A) картопляне пюре
- B) картоплю кружечками смажений
- C) макарони відварні
- D) картопля відварна кружечками
- E) картопля смажена скибочкою

25. Кулінарне використання в'яленої риби:

- A) для других страв
- B) для холодних страв
- C) для закусок
- D) для перших страв
- E) взагалі не використовують

26. «Рибу по-російськи» запікають під соусом:

- A) білим основним
- B) томатним
- C) молочних з цибулею

- D) сметанним
- E) паровим

27. Креветки з рисом подають з соусом:

- A) з молочним
- B) цибульним
- C) сметанним
- D) білим основним
- E) томатним

28. Харчова цінність м'яса риби полягає в утриманні:

- A) вуглеводів
- B) жирів
- C) макро і мікроелементів
- D) екстрактивних речовин
- E) білків

29. Вкажіть тип голкошкірих, ікра яких використовується для харчових цілей:

- A) у трепангів
- B) у морського їжака
- C) у гребінців
- D) у мідії
- E) у кальмарів

30. Рибне блюдо, подану на серветки:

- A) риба фрі
- B) риба запечена
- C) фрикадельки рибні
- D) риба в тісті
- E) риба по-чеськи

31. Час варіння порціонних шматків риби:

- A) 10-12 хвилин
- B) 3-5 хвилини
- C) 20-30 хвилин
- D) 1-2 хвилини
- E) 15-20 хвилини

32. Для варіння використовують:

- A) філе з шкірою і кістками
- B) кругляш
- C) ціла тушка риби
- D) філе з шкірою без кісток
- E) число.

**Відповіді на тести по темі
«Страви з риби»**

1 ВАРІАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
A	A	C	E	D	B	D	E	C	C	C	A	B	D	E
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
A	A	B	C	A	E	D	A	A	A	C	E	E	C	B

2 ВАРІАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
B	D	C	A	B	D	B	E	C	C	A	D	D	A	E
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
C	B	D	C	D	A	B	B	C	A	E	C	B	D	E

Приготування страв із риби та нерибних морепродуктів

Інструкційна картка

На страву: «Риба відварена ціла»

Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 294

Мета: Навчитися готувати страву «Риба відварена ціла», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: виробничий стіл, обробна дошка, електрична плита, кухарська трійка ножів, тарілка.

Сировина: риба, морква, цибуля, петрушка.

Послідовність виконання робіт

1. Рибу обробити.
2. Залити водою.
3. Додати біле коріння, цибулю, моркву, лавровий лист, перець.
4. Довести до кипіння.
5. Зняти піну.
6. Варити 15-20 хв.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Судак або мінтай	154 152	94 91
Морква	4	3
Цибуля	4	3
Петрушка(корінь)	3	2
Маса вареної риби		75
Вихід		75

Правила подачі

На підігріту тарілку викласти гарнір, поряд шматочок вареної риби (шкірою до гори). Гарнір полити розтопленим маслом, рибу – бульйоном або соусом, страву посипати подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: риба у вигляді цілої тушки або порційних шматочків викладена шкірою до гори, зберігає свою форму, повністю проварена, полита бульйоном або соусом.

Смак і запах: властиві певному виду риби з ароматом спецій.

Колір: на розрізі білий або світло-сірий.

Консистенція: м'яка, ніжна.



Інструкційна картка
На страву: «Риба припущена»
Підстава: Збірник рецептур №476

Мета: Навчитися готувати страву «Риба припущена», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: виробничий стіл, обробна дошка, електрична плита, кухарська трійка ножів, тарілка.

Сировина: риба, цибуля, петрушка, гриби, лимон.

Послідовність виконання робіт

1. Порційні куски риби нарізати з філе з шкірою та кістками викласти в посуд в 1 ряд.
2. Залити водою або бульйоном.
3. Додати біле коріння, цибулю, моркву, лавровий лист, перець, грибний відвар.
4. Припустити 10-15 хв.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Судак або сом	239	122
	224	122
Цибуля	5	4
Маса припущеної риби		100
Петрушка(корінь)	5	4
Гриби	20	15
Лимон	8	4
Гарнір		150
Соус		75
Маса вареної риби		75
Вихід		340

Правила подачі

При відпуску на рибу викласти гриби, нарізані соломкою, лимон – поряд гарнір.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: відповідає страві, риба зберігає форму.



Смак і запах: властиві певному виду риби з ароматом спецій.

Колір: на розрізі білий або світло-сірий.

Консистенція: м'яка, ніжна.

Інструкційна картка

На страву: «Риба з кисло-солодким соусом»

Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 296

Мета: Навчитися готувати страву «Риба з кисло-солодким соусом», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: виробничий стіл, обробна дошка, електрична плита, кухарська трійка ножів, тарілка.

Сировина: риба, цибуля, петрушка або селера, масло, борошно, томатпюре, кислота лимонна, родзинки, цукор, вода або бульйон.

Послідовність виконання робіт

1. Порційні куски риби викласти у сотейник або рибний казан під кутом 30°.
2. Додати цибулю, сіль, спеції, воду або бульйон.
3. Припустити.

Приготування соусу:

4. Пасерувати борошно на вершковому маслі або маргарині.
5. Додати бульйон в якому припускали рибу, пасероване томатпюре, лимонну кислоту.
6. Варити до готовності.
7. Додати перебрані й промиті родзинки.
8. Кип'ятити 3-5 хв.
9. Заправити цукром.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Судак, сом або короп	178	91
	182	91
	186	91
Цибуля	4	3
Маса припущеної риби		75
Петрушка (корінь)	4	3
Масло вершкове		4
Борошно		2
Томатпюре		5

Кислота лимонна		0,05
Родзинки	8	7
Цукор		1
Соус		50
Вода або бульйон		75
Гарнір		150
Вихід		275

Правила подачі



Перед подаванням у підігрітий баранчик овальної форми викласти гарнір – картоплю варену або картопляне пюре, чи овочі варені. Гарнір полити маслом і посипати подрібненою зеленню. Збоку покласти гарячий шматок припущеної риби, зверху рибу полити кисло-солодким соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба зберігає свою форму.

Смак і запах – властиві певному виду риби з ароматом спецій

Колір – на розрізі білий або світло-сірий.

Консистенція - м'яка, ніжна.

Інструкційна картка
На страву: «Січеники рибні українські»
Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст.306

Мета: Навчитися готувати страву «Січеники рибні українські», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода, м'ясорубка, жарова шафа.

Сировина: риба, сало, яйця, цибуля, маргарин, сухарі, часник, хліб, жир.

Послідовність виконання робіт

1. Рибу розібрати на філе. Пропустити через м'ясорубку разом з салом шпик.
2. Додати сіль, яйця, перемішати, вибити.
3. Порціонувати надаючи форму кружалець 1см завтовшки
4. Зверху покласти начинку, краї з'єднати.
5. Сформувати напівфабрикат овальної форми, змочити у яйці, обкачати у білій паніровці.
6. Обсмажити в жирі і довести до готовності в жаровій шафі.

Приготування начинки:

Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують, додають сухарі, січені варені яйця, розтертий із сіллю часник і перець.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г		Витрата сировини на 2 порції, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	57,5	27,5	115	55
Сало шпик	10,4	10	20,8	20
Яйця	4	4	8	8
Маса рибна:	41	41	82	82
Для начинки:				
Цибуля ріпчаста	8,5	7	17	14
Яйця	7,5	7,5	15	15
Маргарин столовий	2,5	2,5	5	5
Сухарі пшеничні мелені	1	1	2	2
Часник	0,65	0,5	1,3	1
Маса начинки:	25	25	50	50
Яйця	10	10	20	20

Хліб пшеничний черствий	18	18	36	36
Маса напівфабрикату:	133	133	266	266
Олія	12	12	24	24
Маса смажених січеників:	-	110/2шт	-	220/4шт
Масло вершкове	8	8	16	16
Вихід:		118		236
Гарнір		150		300
Вихід з гарніром:		268		536

Правила відпуску

Січеники подати по 1 – 2 штуки на порцію, полити жиром.

Вимоги до якості



Зовнішній вигляд: січеники повинні зберігати форму, поверхня з рум'яною кірочкою, без тріщин.

Смак і запах: без стороннього присмаку, властивий смаженій рибі.

Колір: на розрізі – від білого до сірого.

Консистенція: вироби м'які, соковиті, пухкі.

Інструкційна картка

На страву: «Ковбаски рибні українські»

Підстава: В.С.Доцяк «Українська кухня», ст. 305

Мета: Навчитися готувати страву «Ковбаски рибні українські», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода, м'ясорубка, жарова шафа.

Сировина: риба, сало, яйця, маргарин, сухарі, часник, олія, масло.

Послідовність виконання робіт

1. Рибу розібрати на чисте філе.
2. Нарізати невеликими шматочками.
3. Додати шматочки сала шпик, часник.
4. Пропустити два рази через м'ясорубку, до утвореної маси додати сіль, перець.
5. Масу вибити.
6. Підготовлену січену натуральну масу порціонувати, формувати ковбаски по 2 штуки на порцію.
7. Змочити в яйці, обкачати у сухарях.
8. Обсмажити у фритюрі.
9. Довести до готовності у жаровій шафі.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г		Витрата сировини на 2 порції, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мінтай	160	80	320	160
Сало шпик	20,8	20,8	41,6	41,6
Часник	1,3	1	2,6	2
Яйця	8	8	16	16
Сухарі пшеничні мелені	15	15	30	30
Маса напівфабрикату:		120		240
Олія	15	15	30	30
Маса смажених ковбасок:		100		200
Масло вершкове	5	5	10	10
Гарнір:		150		300
Вихід:		100/5/150		200/10/300

Правила відпуску



На підігріту тарілку викласти гарнір – картопляне пюре або рис відварний, тушковану капусту, поряд – ковбаски (по 2 штуки на порцію) і полити вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма збережена, поверхня з рум'яною кірочкою, без тріщин; паніровка не відстала.

Смак і запах: в міру солоний, відповідає страві.

Колір: від білого до сірого.

Консистенція: маса однорідна; вироби соковиті, пухкі.

Інструкційна картка

На страву: «Товченики рибні»

Підстава: В.С.Доцяк «Українська кухня», ст. 305

Мета: Навчитися готувати страву «Товченики рибні», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода, м'ясорубка, жарова шафа.

Сировина: риба, цибуля, борошно або крохмаль, масло вершкове, соус.

Послідовність виконання робіт

1. Невеликі шматочки філе риби без шкіри і кісток (судака, щуки, тріски, морського окуня) і дрібно нарізати ріпчасту цибулю добре розтовкти у ступці або двічі пропустити через м'ясорубку.
2. Додати борошно або картопляний крохмаль, сіль, перець і перемішати.
3. З одержаної маси сформувати кульки.
4. Викласти напівфабрикат у глибокий лист або сотейник в один ряд.
5. Залити гарячим рибним бульйоном на третину об'єму.
6. Припустити.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г		Витрата сировини на 2 порції, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	115	55	230	110
Або щука	120	55	240	110
Цибуля ріпчаста	5	4	10	8
Борошно пшеничне або крохмаль картопляний	6	6	12	12
Маса напівфабрикату:	-	65	-	130
Маса готових товчеників:	-	75	-	150
Масло вершкове	8	8	16	16
Чи соус	-	50	-	100
Гарнір	-	150	-	300
Вихід:	-	235 або 275	-	470 або 550

Правила відпуску

Подати товченики з гарніром, полити вершковим маслом або соусом сметанним чи сметанним з хріном.



Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: товченики повинні зберігати форму;

Поверхня – без тріщин.

Смак: без стороннього присмаку.

Запах: властивий припущеній рибі.

Колір: на розрізі – від білого до сірого.

Консистенція: вироби м'які, соковиті, пухкі.

Інструкційна картка

На страву: «Котлети рибні «Бужок»

Підстава: В.С.Доцяк «Українська кухня», ст. 306.

Мета: Навчитися готувати страву «Котлети рибні «Бужок», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода, м'ясорубка, жарова шафа.

Сировина: риба, сало, хліб, молоко, цибуля, маргарин, сир, яйця, сухарі, масло.

Послідовність виконання робіт

1. Філе риби без шкіри і кісток нарізати на шматочки.
2. Додати сало-сирець, попередньо замочений у молоці черствий пшеничний хліб і пасеровану на маргарині ріпчасту цибулю.
3. Все разом пропустити через м'ясорубку.
4. До одержаної маси додати яйця, твердий сир, натертий на крупній тертці.
5. Ретельно перемішати.
6. Вибити.
7. З маси сформувати котлети овальної форми.
8. Обкачати їх у білій паніровці.
9. Обсмажити з обох боків на сковороді 8-10 хв.
10. Довести до готовності в жаровій шафі.
- 11.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г		Витрата сировини на 2 порції, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Риба мінтай	141	65	282	130
Сало – сирець	17	17	34	34
Хліб пшеничний	9	9	18	18
Молоко	12	12	24	24
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Маса пасерованої цибулі:		10		20
Маргарин столовий	3	3	6	6
Сир твердий	15	15	30	30

Яйця	5	5	10	10
Сухарі пшеничні	12	12	24	24
Маса напівфабрикату:		144		288
Олія	12	12	24	24
Маса смажених котлет:		125		250
Гарнір:		150		300
Маргарин столовий або масло вершкове	5	5	10	10
Вихід:		280		560

Правила відпуску



Подати з гарніром: картопля варена, картопляне пюре, овочі тушковані. Котлети полити маргарином чи вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овальна форма котлет збережена, поверхня з рум'яною кірочкою, без тріщин.

Смак і запах: властиві даній страві.

Колір: на розрізі від білого до сірого.

Консистенція: однорідна, пухка, соковита.

Інструкційна картка

На страву: «Рулет з риби»

Підстава: В.С.Доцяк «Українська кухня», ст. 308

Мета: Навчитися готувати страву «Рулет з риби», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода, м'ясорубка, жарова шафа, голка, листи, .

Сировина: риба, хліб, молоко або вода, перець чорний мелений, гриби, цибуля, жир, яйця, сухарі.

Послідовність виконання робіт

1. Чисте філе риби нарізати на невеликі шматочки.
2. Білий черствий хліб без скоринки замочити у молоці або воді для набухання.
3. Філе і розмочений хліб пропустити через м'ясорубку.
4. Додати сіль, перець чорний мелений, ретельно перемішати і вибити.
5. Підготовлену котлетну масу викласти на мокру полотняну серветку, надати форму прямокутника 1,5-2,0 см завтовшки, 8-20 см завширшки.
6. Посередині уздовж викласти начинку, краї маси з'єднати за допомогою серветки так, щоб один край маси покривав другий.
7. Підготовлений напівфабрикат перекласти на змащений жиром лист рубцем донизу, поверхню вирівняти, посипати сухарями, збризнути жиром, проколоти ножем у двох-трьох місцях (щоб рулет не потріскався)
8. Запекти у жаровій шафі при температурі 250-280 °С.
9. Готовий рулет нарізати по 2-3 шматочки на порцію.

Приготування начинки:

Варені гриби нарізати скибочками, додати пасеровану нашатковану ріпчасту цибулю, посічені варені яйця, сіль, мелений чорний перець, перемішати.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г		Витрата сировини на 2 порції, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Щука (крім морської)	150	60	300	120
Хліб пшеничний	18	18	36	36

Молоко або вода	24	24	48	48
Сіль	3	3	6	6
Перець чорний мелений	0,01	0,01	0,02	0,02
Маса рибна котлетна:	-	100	-	200
Для начинки:				
Гриби свіжі	17	13	34	26
Цибуля ріпчаста	26	22	52	44
Кулінарний жир	4	4	8	8
Яйця	6	6	12	12
Маса начинки:	-	25	-	50
Сухарі пшеничні	3	3	6	6
Маса напівфабрикату:	-	125	-	250
Кулінарний жир	3	3	6	6
Маса готового рулету:	-	100	-	200
Гарнір	-	150	-	300
Соус	-	75	-	150
Вихід:	-	325	-	650

Правила відпуску

Подати з гарніром – картоплею вареною чи смаженою і поливають або подають окремо соус (томатний, томатний з овочами, сметанний, сметанний з цибулею).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма рулету збережена; поверхня з рум'яною кірочкою, без тріщин.

Смак і запах: властивий продуктам, які входять до складу страви.

Колір: на розрізі світло-сірий.

Консистенція: вироби соковиті, пухкі, маса однорідна, без шматочків хліба і м'якоті риби.

Інструкційна картка
На страву: «Зрази рибні січені»
Підстава: Збірник рецептур, №513

Мета: Навчитися готувати страву котлети рибні «Зрази рибні січені», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода, м'ясорубка, жарова шафа.

Сировина: риба, хліб, молоко або вода, цибуля, гриби, сухарі, жир.

Послідовність виконання робіт

1. Філе риби без шкіри і кісток нарізати на шматочки.
2. Додати попередньо замочений у молоці черствий пшеничний хліб, сіль, перець.
3. Все разом пропустити через м'ясорубку.
4. Ретельно перемішати.
5. Вибити.
6. З маси сформувати кружальця товщиною 1 см.
7. На середину викласти фарш, краї з'єднати.
8. Запанірувати в сухарях, надаючи овальної форми.
9. Обсмажити з обох боків.
10. Довести до готовності в жаровій шафі.

Приготування начинки:

1. Гриби відварити.
2. Нарізати.
3. Цибулю нарізати, спасерувати, з'єднати з грибами.
4. Додати сіль, перець, все перемішати.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Риба судак або щука	140	65
Хліб	18	18
Молоко або вода	25	25
Маса рибної котлетної маси	-	106
Фарш:		
Цибуля	26	22

Жир	4	4
Гриби	18	14
Сухарі	1,5	1,5
Маса фаршу:	-	21
Сухарі	6	6
Маса н.ф.	-	130
Кулінарний жир	8	8
Вихід	-	110

Правила відпуску

Подати з гарніром: картопля смажена, картопля відварна, овочі відварні або смажені по 2 штуки на порцію, полити маргарином.

Окремо подати соус красний основний, томатний.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма збережена, поверхня з рум'яною кірочкою, без тріщин, рівномірно запанірована.

Смак і запах: приємний, в міру солоний властивий даній страві.

Колір: світло-коричневий, на розрізі сірий.

Консистенція: однорідна, пухка, соковита, без м'якоті риби.

Інструкційна картка

На страву: «Креветки варені натуральні»

Підстава: В.С.Доцяк «Українська кухня», ст. 309

Мета: Навчитися готувати страву «Креветки варені натуральні», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, виробничий стіл, каструля, ложка.

Сировина: креветки, сіль, перець.

Послідовність виконання робіт

1. Підготовлені креветки опустити у киплячу воду.
2. Додати сіль, перець чорний горошком, лавровий лист (на 1 кг креветок – 3 л води, 150 г солі).
3. Перемішати і відварити: свіжоморожені – 5 хв. Варено-морожені – 3 хв з моменту закипання води. Готові креветки спливають на поверхню.

Набір сировини

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г			
	Брутто		Нетто	
Креветки свіжоморожені не розібрані (цілі) дрібні.	144,9	144,9	289,8	289,8
Або креветки варено – морожені (цілі) дрібні	120,5	120,5	241	241
Сіль	3	3	6	6
Перець чорний горошком	0,01	0,01	0,02	0,02
Вихід:	-	100	-	200

Правила відпуску

Креветки порціонувати і подати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма креветок збережена.

Смак і запах: властиві даній страві.

Колір: від білого до розового.

Консистенція: м'яка, соковита.



Інструкційна картка

Назва страви: «Морський гребінець відварений з соусом»

Підстава: «Збірник рецептур», №522

Мета: Навчитися готувати страву «Морський гребінець відварений з соусом», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, виробничий стіл, каструля, ложка.

Сировина: філе морського гребінця, морква, петрушка, сіль, перець.

Послідовність виконання робіт

1. Підготовлені гребінці опустити у киплячу воду.
2. Додати сіль, перець чорний горошком, моркву, петрушку.
3. Перемішати і відварити 10-15 хв.

Набір сировини

Назва сировини	На 1 порцію, г	
	Брутто	нетто
Філе морського гребінця	156	147
Морква	4	3
Петрушка	4	3
Сіль	3	3
Перець чорний горошком	0,01	0,01
Гарнір	-	150
Соус		50

Правила подачі

Перед подаванням охолоджене філе нарізати скибочками, залити бульйоном, довести до кипіння. Подають з гарніром і соусом.

Гарнір: картопля варена або картопляне пюре.

Соус: томатний або сметанний.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кульок, политі соусом.

Смак і запах: властиві даній страві.

Колір: від білого до сірого.



Консистенція: м'яка, соковита.

Контрольні запитання по темі:
«Приготування страв з риби та нерибних морепродуктів»

1. Які харчові речовини містить риба?
2. Які робочі місця виділяють для обробки риби в м'ясо-рибному цеху?
3. Розкажіть про значення рибних страв у харчуванні людини?
4. Як приготувати і подати зрази рибні січені?
5. Як змінюються основні речовини, що містяться в рибі?
6. Як приготувати і подати рулет рибний?
7. Складіть технологічну схему приготування котлетної маси.
8. Як приготувати і подати котлети рибні «Бужок»?
9. Як варять і відпускають рибу?
10. Як приготувати і подати товченики рибні?
11. Поясніть, чому припущена риба смачніша ніж варена?
12. Як приготувати і подати ковбаски рибні українські?
13. Складіть технологічну схему приготування страви «Січеники рибні українські»?
14. Чим відрізняється січена натуральна маса від котлетної?
15. Наведіть класифікацію нерибних морепродуктів морського промислу?
16. Для приготування яких страв використовують нерибні морепродукти?
17. Як готують і відпускають страву креветки відварні?
18. Як готують і відпускають страву морський гребінець відварний з соусом?

**Перелік запитань та відповідей для тестового опитування
на тему:
«Кулінарна обробка риби»**

№ п/ п	Запитання	Текст відповіді	Вірність
1	2	3	4
1	Для панірування риби, смаженої у фритюрі, використовують:	борошно; сухарі; подвійну паніровку.	- - +
2	Для варіння використовують:	хек сріблястий; оселедець; обидва варіанти вірні.	+ - -
3	Для приготування вареної риби співвідношення сировини і рідини:	2л на 1 кг; 3л на 1 кг; 4л на 1 кг.	+ - -
4	Осетрову рибу бланшують щоб:	добре видалити скелет риби; добре видалити плавники; зняти "жучки".	- - +
5	Рибу варять при температурі:	60-65 °С; 85-90 °С; 70-75 °С.	- + -
6	Співвідношення рідини і риби при припусканні:	0,6л на 1 кг; 0,5л на 1 кг; 0,3л на 1 кг.	- + -
1	2	3	4
7	Для фарширування використовують:	вугра, міногу, рибу-шаблю; судака, шуку, коропа; оселедця, толстолоба	- + - -
8	Готовність тушкованої риби визначають:	▪ за видом; за відставанням м'якоті від кісток;	- + -

		▪ за м'якістю кісток.	
9	Як запікають рибу:	- без гарніру; з гарніром; - з соусом.	- - +
10	Під яким соусом запікають рибу:	- червоним основним; - білим основним; - грибним.	- + -
11	До складу натуральної січеної маси входить:	- м'ясо, хліб, спеції; - м'ясо, часник, спеції; - м'якоть риби, сало-шпик, часник, сіль, перець.	- - +
12	До складу котлетної маси входить:	- м'ясо, яйця, спеції; - м'якоть риби, пшеничний хліб, вода або молоко, сіль, перець; - м'ясо, пшеничний хліб, вода	- + -
1	2	3	4
13	До складу кнельної рибної маси входить:	- м'ясо риби із шкіркою; - тушка риби і спеції; - м'якоть риби, білки, молоко або вершки, розмочений у молоці хліб.	- - +
14	Яким способом смажать рибу:	- основним способом; - у фритюрі; - обидва варіанти вірні.	+ - -

15	Короп фарширований (смажений) наповнюють:	▪ гречкою; ▪ рисом та грибами; ▪ обидва варіанти вірні	- - +
16	Що подають на гарнір до страв з січеної і котлетної маси з риби?	- рис; - капусту тушковану; ▪ всі відповіді вірні	- - +
17	Якої форми готують січеники з риби:	- круглої; - овально-приплюснутої; ▪ цеглини	- + -
18	До кульок рибних на гарнір подають:	- комбінований гарнір; - простий гарнір; ▪ всі відповіді вірні.	- - +

