

ПЛАН УРОКУ

професія: «Кухар» спеціальність IV розряд

Тема програми: Технологія приготування холодних страв та закусок.

Тема уроку: Технологія приготування холодних страв та закусок з риби та нерибних продуктів моря.



Мета уроку:

навчальна: закріпити набуті знання, вміння й навички з приготування холодних страв та закусок з риби та не рибних продуктів моря, формування і розвиток здібностей самостійно планувати й організовувати технологічний процес; сприяти закріпленню й удосконаленню прийомів роботи;

розвиваюча: сприяти розвитку творчого підходу до оволодіння практичними вміннями. Сприяти розвитку професійно грамотної мови; сприяти розвитку професійної самостійності; сприяти розвитку вмінню до планування та самоконтролю діяльності;

виховна: розвивати комунікативні навички при роботі в колективі; моральних якостей учнів, як особистостей; розвивати навички конструктивного співробітництва в колективі, розвивати партнерські моделі поведінки учнів під час групової роботи; відповідальності за кінцевий результат своєї праці. виховувати почуття гідності за обрану професію, відповідальність за доручену справу, дисциплінованість, прагнення до високих результатів праці.

Тип уроку: урок засвоєння нових знань.

Методи: ілюстрування, демонстрування, фронтальне опитування.

Матеріально-технічне забезпечення уроку:

- технологічні картки,
- картки завдання,
- наочні посібники,
- тематична презентація,
- підручники.

Міжпредметні зв'язки: Устаткування ПГХ, організація виробництва, калькуляція, облік і звітність.

ХІД УРОКУ

I. Організаційна частина

1. Привітання з учнями
2. Перевірка присутності учнів
3. Перевірка готовності учнів до уроку

II. Повідомлення теми та мети уроку

Цілі та завдання уроку:

- значення холодних страв та закусок у харчуванні.
- класифікація закусок
- короткі відомості про холодний цех та устаткування
- технологія приготування страв та закусок
- вимоги доякості
- закріплення нового матеріалу.

Викладач:

Доброго дня учні.

Викладач:

Чи є відсутні в аудиторії?

2.1 Мотивація навчальної діяльності:

Кулінарія – це творчість, а кухарі митці у своїй справі. Існує думка, що страва це обличчя кухаря та закладу ресторанного господарства. Правильно приготовлені та презентовані страви не тільки збуджують апетит, а й підіймають настрій споживача. Ось чому так важливо нам з вами навчитись правильно готувати та презентувати страви.

Викладач:

1. Значення холодних закусок у харчуванні.

Закуси і холодні страви здавна готують в Україні. Це різноманітні салати, овочеві кашки, риба заливна, м'ясні холодці, завиванці, ковбаси тощо, які мають надзвичайно велике значення у харчуванні людини. Для їх приготування використовують різноманітні продукти – сирі і варені овочі, гриби, м'ясо, рибу, яйця.

У рецептуру багатьох закусок входить олія або соуси і заправки до них.

Тому такі закуски є джерелом ненасичених жирних кислот. Дуже важливо

при цьому, що олія не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної активності.

Більшість холодних закусок мають гострий смак (закуси з оселедця, кільки, квашеної капусти, солоних і маринованих грибів та ін.), деякі мають ніжний смак (заливна риба, м'ясо, холодні страви з птиці і дичини тощо). До таких страв додають гострі приправи і соуси — гірчицю, хрін, соус майонез та ін.

Різноманітність продуктів, що входять до складу холодних закусок, гострий смак, гарне оформлення збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз, у зв'язку з цим їх подають на початку приймання їжі.

Деякі закуски подають холодними та гарячими. Температура подавання холодних страв і закусок має бути не вищою за 12°C, гарячих — 55—60°C.

Викладач:

2. В якому цеху готують холодні страви та закуски? Та короткі відомості про холодний цех



Очікувана відповідь:

Холодні страви та закуски готують у холодному цеху.

Холодні цехи призначені для приготування, порціонування й оформлення холодних страв і закусок, холодних солодких страв, холодних напоїв та холодних супів. Холодний цех розташовується, як правило, в одному з найбільш світлих приміщень з вікнами, що виходять на північ чи північний захід. Холодний цех повинен бути оснащений:

1. Холодильним обладнанням.
2. Механічним обладнанням.
3. Засобами малої механізації та ваговимірвальним обладнанням.
4. Мийним устаткуванням.

Виробничими столами

Викладач:

3. Який посуд та інвентар використовують у холодному цеху?

Очікувана відповідь:

Для приготування холодних закусок та салатів



з сирих овочів необхідно такий посуд та інвентар: дощечки з маркуваннями „ОС”, „ОВ”, „РС”, „РВ”, „МС”, „МВ”, та дощечки для нарізання гастрономічних продуктів.

Мають бути ножі також з маркуваннями „ОС”, „ОВ”,

„РС”, „РВ”, „МС”, „МВ”, та для нарізання гастрономічних продуктів. Також для нарізання продуктів таких як твердий сир можна використовувати ножі у вигляді формочок.

Має бути піріжкова або закусочна тарілка, вилки, ложки, ємкості для салатів, креманки, салатники.

Викладач:

4. Яких правил з охорони праці необхідно дотримуватися у холодному цеху?

Очікувана відповідь:



Перш за все не допускається без дозволу майстра або викладача покидати своє робоче місце, не можна носити в кишенях гострих предметів, так, як в холодному цеху більше всього ми працюємо з ножами, тому потрібно завжди пам'ятати правила роботи з ножем, щоб не поранитися самому та не поранити іншу людину. В цеху

категорично забороняється бігати з ножем. Переносити ніж потрібно повздовж тулуба. Необхідно бути обережним з електричними приладами.

Викладач:

5. Що слід враховувати при організації роботи холодного цеху?



Очікувана відповідь:

При організації роботи холодного цеху потрібно враховувати такі особливості:

- холодні страви і закуски перед порціонуванням не піддають тепловій обробці, тому необхідно суворо дотримуватися санітарних вимог при їх приготуванні, оформленні та реалізації;

- а) холодні страви та закуски готують в міру їх реалізації;
- б) підготовлені компоненти для салатів та інших холодних закусок з'єднують і заправляють безпосередньо перед реалізацією, щоб краще зберегти смак і зовнішній вигляд;
- в) у цеху слід чітко розмежовувати виробництво страв із сирих овочів і варених овочів, а також з м'ясних і рибних продуктів;
- г) посуд та інвентар у цеху мають бути промарковані і

використовуватися за призначенням.

Асортимент та технологія приготування

Викладач:

3. Технологія приготування страв та закусок

Для холодних закусок використовують свіжу рибу, рибну гастрономію та нерибні продукти моря. Свіжу рибу для закусок розбирають, фарширують, припускають, варять і смажать так, як і для других страв. Смажать рибу тільки на олії, інші жири при охолодженні застигають, закуска стає несмачною.

Ікра зерниста або паюсна



Зернисту осетрову, лососеру ікру подають в ікорницях, кошичках з варених яєць або волованах. *Ікорницю* заповнюють битим льодом, на нього кладуть скляну розетку з ікрою. При відпуску ікру нічим не прикрашають, можна подати окремо масло, скибочку лимона. З *круто зварених яєць* вирізують кошички, в які кладуть ікру, прикрашають квіточкою з масла, гілочками зелені. Відпускають на ікорній тарілці.

Ікру паюсну викладають тонким шаром на мармурову дошку, розрізають на порції у вигляді квадратів або ромбів. Оформляють квіточкою масла і скибочками лимона. Відпускають на ікорній тарілці.

До асортименту входять такі страви: Асорті рибне



До складу асорті слід включати не менше трьох-чотирьох видів рибних продуктів: варену або смажену рибу, баликові вироби, мало солону рибу (сьомгу, лососину, кету), ікру (паюсну, зернисту і кетову), сардини, шпроти, кильку, рибу в томаті тощо. Не рекомендується використовувати продукти однакового кольору. Нарізані тоненькими шматочками продукти викладають на овальне або кругле блюдо. Ікру можна покласти в маленькі кошички, випечені з шарового тіста. Навколо або збоку асорті кладуть овочевий гарнір: нарізані свіжі огірки і помідори, моркву, солодкий перець, рибне желе, зелений горошок, маслини. Гарнір не повинен закривати основний продукт. Страву прикрашають скибочкою лимона, зеленим салатом, зеленню петрушки.

Риба заливна з овочами



Варять рибне желе. Рибу з кістковим скелетом розбирають на чисте філе, нарізують на однакові за формою порційні шматочки (ромба або прямокутника) і припускають. Рибу осетрових порід варять пластами зі шкірою і хрящами, які зачищають після варіння. Зварену рибу охолоджують і нарізують на порційні шматочки у вигляді ромба або прямокутника. У лотки наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, на нього викладають підготовлені шматочки риби на відстані 3-4 см один від одного і бортів. Кожний шматочок риби прикрашають зеленню петрушки, вареною морквою, огірками, лимоном. Овочі закріплюють на поверхні риби тоненьким шаром напівзастиглого желе і дають йому застигнути. Після цього наливають желе шаром 0,5 см над рибою і охолоджують (спочатку

при кімнатній температурі, а потім в холодильній шафі при температурі 4-8 °С). Застиглі шматочки риби нарізують ножом з гофрованим лезом, кладуть на блюдо овальної форми. Можна подавати без гарніру або з гарніром, який розміщують поряд із рибою. Для гарніру використовують зелений салат, корнішони, мариновані або солоні огірки, стручковий перець. Окремо подають соус з хріну з оцтом або майонез.

Для обслуговування бенкетів заливну рибу готують у формах. Для цього у форму наливають шар желе і дають йому застигнути, потім кладуть овочі для оформлення, на них — шматочки риби, повністю заливають форму желе й охолоджують. Перед подаванням форми із заливною рибою опускають на 3-5 с у гарячу воду, потім форму витирають, накривають блюдом і перевертають догори дном та злегка зтрушують і викладають на блюдо.

Риба фарширована заливна



Устриці



Це делікатесна закуска. Устриці багаті на жири, вітаміни В і С, мінеральні солі. Їх можна зберігати живими до 15 діб за температури 10 °С. Перед подаванням на стіл за 5-10 хв раковини їх обливають холодною водою, відкривають раковину з потовщеного боку, залишивши устрицю на дні раковини. Далі раковини опускають в холодну підсолону воду з льодом. На блюдо кладуть шматочки наколеного льоду, на нього раковини і скибочки лимона. До устриць можна подати скибочку житнього хліба, намащеного маслом, сир, оцет, чорний перець. Устриці слід ковтати не жуючи, до них подають біле сухе вино або напівсухе шампанське.

Мариновані кальмари

Кальмари промити під проточною водою. Розібрати тушки — видалити пластини, що характерні цим молюскам, та очистити від шкірки. Для того, щоб зняти шкірку з кальмарів, достатньо опустити тушки на кілька хвилин в окріп. Далі нарізати їх кружечками й варити у воді 13 секунд. Воду підсолити. Час приготування м'яса кальмарів дуже важливий. Якщо їх перетримати — отримаєте страву, схожу на підшву черевики. Тому пильнуйте за часом. Соєвий соус, 2 ст. л соняшникової олії, по дрібці солі та перцю змішати разом. Вилити суміш на сковороду і додати туди зубчик подрібненого часнику. Розігріти пательню і відправити туди нарізані кальмари. Смажити їх 3 хвилини, весь час помішуючи. В кінці додати нарізаний окріп. У скляну банку влити половинку столової ложки меду. Зверху викласти молюски й заправити столовою ложкою оцту. Банку накрити кришкою і добряче струснути її вміст, щоб інгредієнти перемішалися. Залиште на годину, а ще краще — на 12.

Форшмак



Поріжте рибне філе на шматочки. Помийте яблука, очистіть від шкірки та поріжте на шматочки. Відваріть яйця, почистіть цибулю і поріжте. Помістіть усі продукти в блендер і збийте до однорідності. Вершкове масло кімнатної температури додайте до суміші. Посоліть, поперчіть та прикрасьте зеленню.

Раки в пиві або в хлібному квасі варені.



Використовують тільки живі раки з твердим панцером, різних розмірів. Перед варінням їх миють у холодній воді. У пиво або квас додають сіль і доводять до кипіння. Потім кладуть підготовлені раки і варять 12-15 хв. Зварені раки залишають у відварі на 10-15 хв, щоб вони набули приємного аромату. *Перед подаванням* варені раки викладають на блюдо або закусочну тарілку.

Викладач:

4. Вимоги до якості рибних холодних закусок. Смак і запах закусок приємний, властивий ікрі або рибі. Для рибних холодних страв і закусок із рибної гастрономії скибочки риби акуратно нарізані (без шкіри і кісток); колір, смак і запах відповідає виду риби; для заливної риби желе пружне, прозоре, смак концентрованого рибного бульйону з ароматом спецій, шар його не більше як 0,5-0,7 см. Колір світло-сірий. Фаршировані заливні вироби, відповідають назві, начинка міститься всередині виробів. Смак і запах властивий рибі і желе або рибі, начинці і желе. Консистенція риби щільна, желе ніжне. Закуски з нерибних продуктів моря мають смак і запах тих продуктів, які використані для їхнього приготування.

Рибу заливну зберігають при температурі 4-6 °С до 12 год, фаршировану — до 48 год, рибні холодні страви з гарнірами — не довше як 30 хв.

Гра «Вгадай страву» (розказати технологію приготування страви)

Карначо.....



Очікувана відповідь: (Оселедець фарширований)



Очікувана відповідь: (Оселедець під шубою у вигляді ролів)



Очікувана відповідь: (Салат-коктейль креветочний)

Гра «Назви зайвий продукт»

5. *Викладач:* Назвіть страву яку можна приготувати з перерахованих продуктів та знайдіть зайвий продукт.

1. Перелік продуктів:

1. Щука
2. Хліб пшеничний
3. Молоко або вода
4. Цибуля
5. Масло
6. Яйця
7. Часник
8. Сало

Очікувана відповідь: (сало)

2. Перелік продуктів:

1. Варена риба
2. Смажена риба
3. Баликові вироби
4. Малосольна риба (сьомга, лосось, кета)
5. Ікра
6. Сардини, шпроти
7. Сметана

Очікувана відповідь: (Асорті рибне, сметана)

3. Перелік продуктів:

1. Вершкове масло
 2. Яйця
 3. Оселедець
 4. Цибуля
 5. Зелене яблуко
 6. Сухарі
- Очікувана відповідь: (Форшмак, сухарі)

Викладач:

Домашнє завдання:

- Складіть технологічну схему приготування закуски риба фарширована

заливна.

Викладач:

Використана література:

Технологія приготування їжі. - М. С. Косовенко - Київ: «Факт» 2003. -356с.

- Доцяк В.С: Технологія приготування їжі. Наш час Київ - 2014р.
- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для ПГХ Київ « Арій» 2010 р.
- Н. О. Пятницька «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства» Київ 2007 р