

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Группа: ПКД 3/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №2

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задания отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 3/1 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 3). Дайте ответ на дискуссионный вопрос(в конце занятия)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-3), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы, (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Актуальные СанПиН, регламентирующие работу с рыбной продукцией и сроки хранения.

Тема : Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и водного нерыбного сырья сложного ассортимента

Цель: изучить особенности технологии приготовления, оформления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, а также требования к их качеству и безопасности.

План

- 1) Общие принципы приготовления. Санитарно-гигиенические требования.
- 2) Технология приготовления сложных холодных блюд. Методы обработки и сборки.
- 3) Оформление и отпуск.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1. Общие принципы приготовления.

Санитарно-гигиенические требования.

- **Строгое соблюдение правил разделки сырья:** использование отдельных досок, ножей, маркированного инвентаря для сырой и готовой продукции.
- **Тщательная предварительная подготовка:** размораживание (при необходимости) по правилам, вымачивание соленой рыбы, очистка морепродуктов.
- **Тепловая обработка:** варка, припускание, пассерование (для овощей), запекание, копчение (как этап подготовки сырья). **Важно:** Не допускать переваривания морепродуктов – они становятся жесткими.
- **Охлаждение:** Все компоненты блюда должны быть полностью охлаждены перед сборкой. Сборка блюда осуществляется в охлажденной посуде.

- **Температурный режим хранения и подачи:** +2...+6°C. Сроки хранения готовых блюд строго регламентированы (обычно не более 12-24 часов при условии соблюдения температуры).

2. Технология приготовления сложных холодных блюд.

Методы обработки и сборки

Основные методы:

- **Нарезка:** Филейная (для слабосоленой рыбы), брусками, кубиками (для салатов), слайсами (тонкими ломтиками для карпаччо, тартара), рубка (для паштетов).
- **Приготовление суфле, муссов, паштетов:** Использование рыбного фарша или печени трески в сочетании со сливками, маслом, желатином, взбитыми белками. Формование в силиконовые формы или термокольца.
- **Маринование и карвирование:** Приготовление севiche (маринование в соке лайма/лимина), маринование кальмаров, осьминогов. Создание простых украшений из овощей и лимона.
- **Темперирование и работа с желатином:** Для приготовления заливных блюд, аспиков, железированных прослоек.
- **Приготовление сложных соусов:** Соусы – ключевой элемент, объединяющий вкусы. Примеры: тар-тар, ремулад, винегрет, айоли, соусы на основе икры (тартар с икрой), цитрусовые и имбирные соусы, соусы на основе мисо или соевого соуса.

Примеры блюд сложного ассортимента и их особенности:

Карпаччо из тунца/лосося. Тончайшая нарезка сырой рыбы высшего качества. Подается с каперсами, рукколой, пармезаном, соусом на основе цитрусовых и оливкового масла. **Акцент:** качество сырья, точность нарезки, баланс соуса.

Тартар из лосося или тунца. Мелкая рубка свежей рыбы с добавлением авокадо, лука шалота, каперсов, зелени. Формование с помощью кольца. **Акцент:** свежесть, консистенция, острота и кислотность вкуса.

Мусс/суфле из печени трески или копченой рыбы: Нежная воздушная текстура. Подается с тостами, ягодным или цитрусовым конфи.

Салат-коктейль слоеный (веррины): Многослойная подача в высоких бокалах. Пример слоев: соус, авокадо, креветки, манго, рис для суши, икра. *Акцент:* эстетика слоев, сочетание текстур и вкусов.

Заливное/аспик из морепродуктов: Прозрачный концентрированный рыбный бульон (фюме) с желатином. Украшение лимоном, зеленью, яйцом, морковью перед заливкой. Использование раков, лангустинов, мидий для красивого оформления.

Сложная закуска на канапе или тарталетках: Комбинирование на одном основании нескольких продуктов (например, паштет из копченой скумбрии + слайс слабосоленого лосося + креветка + микрозелень).

3. Оформление и отпуск

Принципы оформления:

- **Современность и минимализм:** Акцент на качестве продукта, а не на излишних украшениях. Чистые линии, свободное пространство на тарелке (правило «негативного пространства»).
- **Цветовой контраст:** Использование ярких акцентов – микрозелень, цветы съедобных растений, соусы в виде точек или размазов (с помощью ложки или кисточки), ягодные кляры.
- **Игра текстур:** Хрустящие (кроканти, чипсы из водорослей, каперсы), кремообразные (мусс, соус), нежные (рыба), зернистые (икра).
- **Использование аксессуаров:** Термокольца для формирования, кондитерские кольца, ложки для квинели (формирование овалов из мусса), кондитерские мешки для соусов.

Виды подачи:

- **Порционная:** На индивидуальной тарелке, полностью сформированная и готовая к употреблению.
- **Для фуршета и банкета:**
 - На общем блюде – ассорти рыбное, большое заливное.
 - В индивидуальной мелкой посуде: веррины, тарталетки, канапе на подносе.
 - На гранитной или мраморной плитке (для сохранения температуры).
- **Шведский стол:** Блюда в общих емкостях с раздаточным инвентарем, рассчитанные на самостоятельный набор.

Отпуск (сервировка):

Холодные тарелки должны быть предварительно охлаждены. Приборы – закусочные вилка и нож. Обязательное сопровождение лимоном (долька или цедра). Подача сразу после оформления, не допуская нагрева. Соус может подаваться отдельно в соуснике или быть частью композиции на тарелке.

4. Требования к качеству. Дефекты и их причины

Органолептические показатели: Внешний вид соответствует рецептуре, нарезка ровная, аккуратная. Консистенция рыбы – сочная, плотная; морепродуктов – упругая, не резиновая. Вкус и запах – свойственные продуктам, без посторонних примесей, с хорошо сбалансированной соленостью и кислотностью.

!!!Возможные дефекты:

- ☒ *Сухая, крошащаяся консистенция рыбы – следствие переваривания или использования некачественного сырья.*
- ☒ *Посторонний запах (аммиака) у морепродуктов – признак порчи.*
- ☒ *Потемнение креветок – нарушение правил размораживания или хранения.*
- ☒ *Желе заливного мутное или не держит форму – неправильная концентрация желатина, неосветленный бульон.*
- ☒ *Расслаивание соуса/мусса – нарушение технологии взбивания, температурного режима.*

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Перечислите основные группы водного нерыбного сырья, используемого для приготовления холодных блюд, и приведите по 2-3 примера каждой группы.
- 2) Почему при тепловой обработке морепродуктов (кальмаров, креветок) важно строго соблюдать время? К каким последствиям приводит его превышение?
- 3) Опишите санитарно-гигиенические требования при подготовке и сборке сложных холодных блюд из рыбы. Каков температурный режим их хранения?

- 4) В чём заключаются основные отличия в технологии приготовления тартара и карпаччо из рыбы?
- 5) Какие функции в сложном холодном блюде выполняют соусы? Назовите 3 вида соусов, которые можно использовать для блюд из морепродуктов.