

**Дисциплина МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Тема: Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента**

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

**Развивающие:**

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция**

**(2 часа)**

**Составить конспект лекции**

**План**

1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента
2. Правила выбора сырья в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд

## **1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.**

Мировой океан щедро делится не только рыбой, но и другими своими обитателями, среди которых беспозвоночные считаются бесспорными деликатесами. Блюда из нерыбного водного сырья вошли в меню россиян не так давно, но быстро приобрели славу полезной, вкусной и модной пищи. Минимум жиров, максимум натурального вкуса и полезных белков. Кальмары, золотистые мидии, креветки и осьминоги в сочетании с лучшими специями и зеленью станут изысканным дополнением к любому столу. Трудно представить человека, который не включает в рацион своего питания морепродукты и изделия из них. Многие народы мира издревле предпочитают морепродукты остальным видам продуктов питания. С каждым годом морские деликатесы становятся всё более популярными у российского потребителя. Салаты из морепродуктов становятся неотъемлемой частью нашего праздничного стола, всевозможные деликатесы из морепродуктов помогают значительно разнообразить наш стол не только в праздничные дни, но и в повседневной жизни. Такого разнообразия морепродуктов, которое сейчас предложено нашим покупателям, трудно было представить несколько лет назад. Мидии, рапаны, креветки, морские гребешки, кальмары, осьминоги, каракатицы, ассорти с экзотическими морскими деликатесами, некоторые из которых до недавнего времени были знакомы лишь жителям Дальнего Востока. Морепродукты - вещь необыкновенно изысканная, вкусная и полезная для здоровья. Но, лишь, при правильном использовании. Морепродукты гораздо нежнее мяса, имеют мало соединительной ткани, поэтому блюда из них готовятся быстрее, легче перевариваются и хорошо усваиваются. Кроме того, морепродукты низкокалорийны - калорийность в 5 раз ниже мяса животных, поэтому они входят во множество диет. Содержат большое количество витаминов: А, D, фосфор и другие, к тому же, они содержат в себе практически все полезные компоненты, которые так необходимы нашему организму. Несмотря на то, что Россия омывается 11 морями, морепродукты появляются на нашем столе незаслуженно редко. Морепродукты не только отличаются деликатным вкусом, но и снабжают наш организм белками, особыми жирами, необходимыми минералами и витаминами. Употребление морепродуктов 2 раза в неделю снижает риск сердечных заболеваний на треть.

Классификация нерыбного водного сырья

Ракообразные: крабы, креветки, речные раки, омары, langoustes

Двустворчатые моллюски: устрицы, мидии, гребешки

Головоногие моллюски: кальмары, осьминоги

Иглокожие: трепанги, кукумарии, морские ежи

## **2. Правила выбора сырья в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд.**

### *Осьминоги.*

В настоящее время известно сотни видов осьминогов, их тело состоит из мешковидного туловища и большой головы, на передней части которой имеется восемь щупалец с присосками в два ряда. В России в продаже чаще встречаются осьминоги двух размеров: так называемые "мускардини" весом 40-100гр. и более крупные экземпляры по 2-4 кг. Мускардини предназначены для использования в салатах и закусках. Более крупные осьминоги используются для приготовления горячих блюд. Мясо крупных осьминогов может содержать, несмотря на свою "водянистость" (оно имеет до варки вид упругого студня), до девяти-десяти процентов жира. В мышцах осьминога много экстрактивных веществ, которые придают своеобразный привкус блюду. Для кулинарных блюд осьминога можно использовать как в сыром, так и в вареном виде, а для некоторых блюд - и кожу. Кожа осьминога - полезный продукт, и ее можно также использовать для приготовления кулинарных изделий - фрикаделек, тефтелей, начинок для пирожков и кулебяк. Но самой деликатесной частью осьминога кулинары считают его щупальца. Качество свежего осьминога можно проверить, надавив на него пальцем: он должен быть плотным, сохранять упругость. Если осьминог отдал много влаги в процессе транспортировки и хранения, то после кулинарной обработки он будет лишен нежности и сочности. В мясе осьминога содержится большое количество белка, полезных элементов (магний, кальций, натрий, калий, железо, фосфор, медь, селен и марганец), витаминов группы В, А, С, Е, К, РР, а также омега-3 и фосфорной кислоты. Богато мясо осьминога и цинком, который тормозит процессы старения кожи. Кроме того, цинк укрепляет иммунную систему, оптимизирует деятельность поджелудочной железы и пищеварения, улучшает работу мозга, органов зрения, опорно-двигательной системы. Пищевая ценность осьминога: белки - 14,91 г, жиры - 1,04 г, углеводы - 2,2 г

### *Устрицы*

Устрицы - лакомство французов. Историки свидетельствуют, что в средние века устрицы ценились не ниже мяса павлинов и лебедей. Титулованные особы платили немалые деньги за то, чтобы устрицы регулярно поставлялись к их столу. Во французской кухне они становятся классическим образцом деликатеса. Здесь следует, однако, сделать оговорку. Открытие устриц как лакомого продукта принадлежит не французам. Есть свидетельства, что ими питались люди еще в доисторические времена. Пришлись устрицы по вкусу и древним римлянам. Потребность в этих моллюсках у них была столь велика, что их даже выращивали на специальных устричных банках. Устрицы - это семейство морских моллюсков класса двустворчатых. Размер раковин обычно 6-8 см, у некоторых до 45 см. Существует около 50 видов устриц. Распространены широко, главным образом в тропических морях. Живут на мелководье. Ряд видов устриц образует массовые поселения - устричные банки. В сыром мясе

черноморской устрицы содержится 10% белка, 1,6% жира, 83% влаги, 3% золы, 1,3% гликогена. В мясе устриц много растворимых азотистых веществ (до 28%). Вот почему врачи рекомендуют бульоны после варки устриц использовать в диетическом питании.

#### *Морской гребешок*

Очень ценным продуктом является морской гребешок, особенно мускул (мясо) гребешка, в котором содержится от 10 до 19% белка, минеральные вещества, витамины В, В1, В2, В12. Из минеральных веществ следует выделить калий, кальций, магний, железо, фосфор, цинк, йод. Эти моллюски в продажу поступают уже без раковин. Самое вкусное у морского гребешка - это его мышца, которая напоминает шапочку скомороха. Гребешки принято не варить, а обжаривать в масле, сдабривая кетчупом и хреном. После того как гребешки подрумянятся с обеих сторон, их солят и посыпают белым перцем. Блюдо считается готовым, когда мясо в месте разреза перестает быть серым. Если морской гребешок в замороженном виде, то его перед приготовлением размораживают в воде комнатной температуры или просто на воздухе и промывают. Затем опускают в кипящую соленую воду и варят 5-10 мин. При такой варке полностью сохраняются все витамины и высокие вкусовые качества мяса морского гребешка.

#### *Мидии*

В Черном море, северных и дальневосточных морях обитает моллюск мидия. Мидия относится к роду моллюсков класса двустворчатых. Раковина чёрная, длиной до 20 см. Существует 3 вида мидий. Мидии можно не только добывать, но и выращивать искусственно. В общей мировой добыче моллюсков мидии прочно удерживают второе место, уступая лишь устрицам. Мидии вкусны в вареном, жареном, соленом, копченом, маринованном и сушеном виде. Любой кулинарный вариант приемлим. В промышленности мидии являются сырьем для приготовления разнообразных консервов: мидии с рисом, морковью, луком, томатом, черносливом (диетические консервы) и прочими добавками. Однако самые вкусные консервы из мидий - "Мидии натуральные". Технология приготовления натуральных консервов предельно проста: мидий обрабатывают паром, створки при этом открываются, от них отделяют мясо и укладывают в банки. В приморских городах мидий продают в свежем виде и живыми. Для приготовления блюд из живых мидий раковины хорошо промывают щеткой, кладут на стол, правой рукой вводят нож между створками у острого конца раковины и, открыв ее, вынимают мясо. Освобожденное от раковины мясо мидии и сок, находящийся между створками, используют для приготовления блюд. Консервированное или варено-мороженое мясо мидий используют для приготовления блюд без дополнительной обработки.

#### *Креветки*

Креветки относятся к подотряду беспозвоночных, отряду десятиногих ракообразных. Длина их составляет от 2 до 30 см. Всего существует около 2 тыс. видов креветок. Распространены преимущественно в морях, но есть и пресноводные креветки. Мясо креветок богато белком, витаминами и

минеральными веществами, особенно кальцием, фосфором, железом, йодом и др. Вот несколько цифр, характеризующих химический состав сырого мяса креветок: 14-22% белка, 0,7-2,3% жира, 0,3-4,9% углеводов, 1,5-7,2% минеральных веществ. Немало в сыром мясе креветок и витаминов: тиамина, пиридоксина, рибофлавина и др. Креветки поступают в продажу вареными, сыромороженными и в виде натуральных консервов. Обычно продают королевские или тигровые креветки, которые следует варить до тех пор, пока на брюшке не выступит белок. Креветки вкусны и без всяких приправ, но особенно хороши из них салаты, супы и вторые блюда

### **Контрольные вопросы**

1. Какого значение закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Классификация нерыбного водного сырья.
3. Чем богато мясо осьминога?
4. Способы технологической обработки мидий.
5. Как поступают в продажу креветки.

### **Домашнее задание:**

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

### **Список рекомендованных источников**

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

3. Н. И Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова Технология приготовления пищи - М. Деловая культура, 2008 .

4. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. - М.: Экономика, 1992

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)

Преподаватель

Е.Л. Боцева