

ПЛАН УРОКА.

Учебный предмет: Кулинарная характеристика.

Тема программы: Характеристика рыбных горячих блюд.

Тема урока: Блюда из котлетной массы.

Цели урока (обучающая, развивающая, воспитательная):

- Сформировать знание об ассортименте и кулинарной характеристике блюд из котлетной массы.

- Развивать знания о нормах выхода, требованиях к качеству, сроках годности и условиях хранения.

- Воспитать чувство ответственного отношения к выполняемым работам.

Тип урока: Комбинированный урок.

МТО урока: Учебные наглядные пособия: «Кулинария» Н.А.Анфилова, «Кулинарная характеристика блюд»; дидактический материал.

ХОД УРОКА:

1. Организационный момент:

- Проверка присутствия учащихся на уроке.
- Заполнение документации.

2. Целевая установка. Мотивация и стимулирование учебно- познавательной деятельности.

Сообщение темы и цели урока.

3. Формирование новых понятий и способов действий.

3.1. Ассортимент и кулинарная характеристика блюд из котлетной массы.

3.2. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из котлетной массы.

3.3. Нормы выхода, требования к качеству, сроки годности и условия хранения блюд из котлетной массы.

4. Закрепление нового материала.

Блюда из котлетной массы.

5. Рефлексия.

6. Сообщение домашнего задания:

Ю.М.Новоженков «Кулинарная характеристика блюд» Стр.114-116, 118.

КОНСПЕКТ УРОКА.

Тема программы: Характеристика рыбных горячих блюд.

Тема урока: Блюда из котлетной массы.

3.1. Ассортимент и кулинарная характеристика блюд из котлетной массы.

Блюда из котлетной массы:

Из рыбной котлетной массы приготавливают котлеты, биточки, тельное (зразы), рулет, тефтели, фрикадельки и другие изделия.

Котлеты, биточки. Из приготовленной массы формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом и биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2.5 см. Изделие панируют в сухарях или белой панировке и обжаривают с двух сторон. Подают на порционном блюде, сбоку укладывают гарнир – картофель, жаренный ломтиками, картофель отварной, картофельное пюре, зеленый горошек, овощи, припущенные в масле. Перед подачей гарнир посыпают маслом. Соусы томатный, сметанный или сметанный с луком подают отдельно. Биточки поливают соусом.

Тефтели. В котлетную массу добавляют репчатый лук и формуют из нее шарики (3-5 шт на порцию). Затем их панируют в муке, обжаривают, заливают красным, томатным или сметанно-томатным соусом и тушат до готовности. Тефтели отпускают в соусе. Гарнир – отварной рис, картофель отварной, картофельное пюре.

Фрикадельки. В котлетную массу добавляют репчатый лук, сырые яйца и формуют шарики массой 15-18 гр. Фрикадельки припускают в рыбном бульоне. Подают в томатном соусе. Гарнир – отварной рис, отварные овощи с маслом, картофель отварной, картофельное пюре.

Тельное. Котлетную массу разделяют в виде лепешек толщиной до 1 см. Приготавливают фарш. Для этого отваривают свежие или сушеные грибы, и нарезают их тонкими ломтиками. Мелко шинкованный репчатый лук пассеруют. Зелень петрушки или укропа мелко рубят. В подготовленные продукты добавляют молотые сухари, нашинкованные варенные яйца, соль, перец (иногда добавляют также мелко нарезанные отваренные хрящи) и все тщательно перемешивают.

На середину подготовленной лепешки кладут фарш и сворачивают изделие пополам, придавая ему форму полумесяца. Затем тельное окунают в льезон, панируют в молотых сухарях, обжаривают во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Готовое тельное укладывают на блюдо, сбоку размещают гарнир – прогретый зеленый горошек, заправленный сливочным маслом, жаренный картофель или картофельное пюре, сложный гарнир. Соусы томатный или томатный с овощами подают отдельно.

Кнели. Приготавливают двумя способами.

В первом случае в одну столовую ложку набирают кнельную массу, а другой ложкой, смоченной в воде, отделяют кнели овально-круглой формы и кладут их в предварительно смазанный маслом сотейник. Затем заливают их горячим бульоном и варят до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. Готовые кнели вынимают. Подают как самостоятельное блюдо, полив соусом белое вино, паровым, или как гарнир к отварной или припущенной рыбе.

Для приготовления кнелей другим способом металлические формочки смазывают изнутри сливочным маслом и наполняют кнельной массой. После этого варят на водяной бане до готовности. Готовые кнели перекладывают на блюдо и гарнируют отварными грибами, крабами, зеленью. Отдельно подают соусы белое вино, паровой или томатный.

Ассортимент блюд из котлетной массы:

Котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, тельное, кнели. (стр. 114-115)

3.2. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из котлетной массы.

Блюдо	Гарниры	Соусы
Котлеты	- картофель, жаренный ломтиками, - картофель отварной, - картофельное пюре, - зеленый горошек, - овощи, припущенные в масле. Перед подачей гарнир посыпают маслом	- томатный, - сметанный - сметанный с луком Подают отдельно.
Биточки	- картофель, жаренный ломтиками, - картофель отварной, - картофельное пюре, - зеленый горошек, - овощи, припущенные в масле. Перед подачей гарнир посыпают маслом.	- томатный, - сметанный - сметанный с луком Биточки поливают соусом.
Тефтели	- отварной рис, - картофель отварной, - картофельное пюре.	- заливают красным, томатным или сметанно-томатным соусом (используют при приготовлении блюда)
Фрикадельки	- отварной рис, -отварные овощи с маслом, - картофель отварной, -картофельное пюре	Подают в томатном соусе.
Тельное	- прогретый зеленый горошек, - заправленный сливочным маслом, - жаренный картофель,	Отдельно: - томатный - томатный с овощами

	- картофельное пюре, - сложный гарнир	
Кнели <i>1ый способ:</i>	- подают как самостоятельное блюдо, или как гарнир к отварной или припущенной рыбе.	- белое вино, - паровой
<i>2ой способ:</i>	- отварные грибы, - крабы, - зелень	Отдельно: - белое вино, - паровой, - томатный.

3.3. Нормы выхода, требования к качеству, сроки годности и условия хранения блюд из запеченной рыбы.

Норма выхода блюда из запеченной рыбы.

Норма выхода запеченной рыбы -125 г., для большинства рыбных блюд норма выхода гарнира 150г. Однако она может быть увеличена до 200-250 г или уменьшена. Дополнительные гарниры, такие как горошек зеленый консервированный, спаржа, капуста цветная и другие, отпускают по 100, 75, 50 г. Норма соуса – 75 г.

Показатели качества и безопасности.

Внешний вид: соус подают отдельно, гарнированный, украшен зеленью.

Цвет: характерен данному виду рыбы, на разрезе бело-серого цвета; соуса – характерен данному виду соуса и ингредиентам входящим в состав соуса.

Вкус, запах: В меру соленый, характерен виду рыбы; соус – в меру соленый, характерен ингредиентам входящим в состав .

Консистенция: мягкая, сочная.

Сроки годности и условия хранения блюд из жареной рыбы.

Горячие рыбные блюда не подлежат длительному хранению. Они должны реализоваться в течение 2-3 ч.

4. Закрепление нового материала.

Блюда из запеченной рыбы.

Устный опрос учащихся:

1. Какую рыбу используют для приготовления запеченной рыбы по-русски? (судак, сом, щука, сазана, окунь морской, треска)
2. Какая норма выхода запеченных блюд из рыбы? (125г)
3. В чем подаются блюда из запеченной рыбы?
4. Назовите основные гарниры и соусы для приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы.
5. Помимо основного гарнира, какие ингредиенты используют для приготовления запеченных блюд из рыбы. (пассерованный лук, ломтики грибов, вареные яйца)

Заполнение таблицы:

5. Рефлексия

6. Сообщение домашнего задания:

Ю.М.Новоженков «Кулинарная характеристика блюд» Стр.112-114, 118.

Блюдо	Гарниры	Соусы
Котлеты		
Биточки		
Тефтели		
Фрикадельки		
Тельное		
Кнели <i>1ый способ:</i> <i>2ой способ:</i>		

Блюдо	Гарниры	Соусы
Котлеты		
Биточки		
Тефтели		
Фрикадельки		
Тельное		
Кнели <i>1ый способ:</i> <i>2ой способ:</i>		

