

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 8-9
(4 часа)**

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

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 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).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Теоретическая часть

Организация рабочего места.

Холодные блюда и закуски из рыбы готовят в холодном цехе, соблюдая при этом санитарные требования.

Прием продуктов.

Хранение. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в холодном цехе устанавливают два холодильных шкафа. Один — для хранения блюд из сельди, другой — для хранения овощей, которыми оформляют блюда.

Механическая кулинарная обработка сельди. Отрезают часть брюшка, удаляют внутренности и черную пленку. Промывают, удаляют голову и хвост, снимают кожу.

Подготовка сельди. Сельдь, разделанную на чистое филе, нарезают поперек (наискось) ровными небольшими кусочками.

Приготовление овощного маринада. В пассерованные с томатом овощи добавляют процеженный рыбный бульон, вводят 3%-ный уксус, перец душистый горошком, корицу, гвоздику. Варят маринад 15...20 мин, добавляют в конце варки соль, сахар, лавровый лист.

Жаренье рыбы основным способом. Для приготовления блюда «Рыба под маринадом» используют различную рыбу, разделанную на филе с кожей без костей, на филе с кожей и реберными костями, или непластованную рыбу. Порционные куски жарят с двух сторон на растительном масле на сковороде до образования румяной корочки, затем дожаривают до готовности в жарочном шкафу.

Подготовка пшеничного хлеба. Пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке для блюда «Сельдь рубленая».

Подготовка яблок, репчатого лука. Яблоки свежие очищают от зерен, кожицы. Репчатый лук мелко режут и пассеруют.

Приготовление сельди рубленой. Нарезанные кусочки чистого филе сельди, яблоки, замоченный в воде или молоке хлеб (отжатый), пассерованный репчатый лук пропускают через мясорубку или измельчают ножом до образования однородной массы. Затем добавляют размягченное сливочное масло, молотый перец, уксус и все хорошо перемешивают. Вымешанную массу укладывают на селечницу, придавая ей форму сельди. С помощью ложки делают узор «Елочка».

Оформление. Для оформления сельди рубленой свежие помидоры, огурцы, яблоки моют, нарезают или вырезают украшения. Зеленый салат, петрушку промывают.

Требования к качеству

Сельдь рубленая должна быть в меру соленая, аккуратно уложена в селедочницу. Запах, вкус и цвет — свойственные данному виду рыбы.

У рыбы под маринадом — вкус маринада кисло-сладкий, острый, запах специй, овощей, томата. Рыба мягкая, куски не подгоревшие.

Правила подачи

Рубленая сельдь: при подаче украшают яблоками, огурцами, помидорами, яйцами, зеленью петрушки или укропа.

Рыба под маринадом: обжаренную рыбу охлаждают, укладывают в салатники или тарелку, заливают маринадом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно оформить карбованной морковью.

Сроки реализации

Блюда из сельди, хамсы, кильки подлежат реализации в течение 1 ч. Сельдь рубленая реализуется в течение 24 ч, рыба под маринадом — 12 ч.

Ход занятия

18.09.2026 выполнить задание №1-2, остальные задания выполнить на следующем занятии.

Задание 1. Изучить технологию приготовления рыбных холодных блюд.

Задание 2. Составить технологические карты на блюдо, выходом на 3 порции:

Наименование блюда: «Сельдь с гарниром». Сборник рецептов 2012 раскладка 53

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
53. Сельдь с гарниром				
Сельдь ¹ (филе мякоть)	73	35	52	25
или сельдь ¹ (без головы и кожи с костями)	58	35	42	25
Яйца	¹ / ₄ шт.	10	—	—
Гарнир № 413—416	75	75	50	50
Заправка № 465, 466	15	15	10	10
Выход:	—	135	—	85

¹ Норма закладки дана на сельдь соленую, пряного посола, маринованную, неразделанную среднюю.

Филе сельди без костей или тушку нарезают тонкими кусочками и гарнируют. Гарнир: отварные картофель, морковь, свеклу и другие овощи нарезают кубиками и укладывают вокруг сельди. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Сельдь с гарниром можно подавать без яйца, соответственно уменьшив выход.

Наименование блюда: «Жареная рыба под маринадом». Сборник рецептов 2015 раскладка 60

60. Жареная рыба под маринадом

Судак	155	86	104	57
или щука (кроме морской)	169	86	112	57
или сазан	168	89	111	59
или муксул	148	89	98	59
или окунь морской ¹	122	89	81	59
или треска ¹	116	89	77	59
или сом (кроме океанического)	177	92	117	61
или зубатка пятнистая (пестрая) ¹	124	89	82	59
Мука пшеничная	5	5	4	4
Масло растительное	5	5	4	4
Вес жареной рыбы	—	75	—	50
Маринад овощной № 462	75	75	50	50
Лук зеленый	13	10	6	5
Выход: с маринадом	—	160	—	105

¹ Норма закладки дана на окунь морской, треску, зубатку пятнистую (пеструю) потрошенные обезглавленные.

Рыбу разделяют на филе с кожей и костями, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят. Готовую рыбу раскладывают в салатники, заливают маринадом и посыпают зеленым луком.

Наименование блюда: «Сельдь рубленая». Сборник рецептур 2015 раскладка 130

130. Сельдь рубленая

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сельдь	938	450	938	450	1042	500
Хлеб пшеничный 1 с	90	90	140	140	175	175
Молоко или вода	90	90	140	140	175	175
Лук репчатый	143	120	143	120	143	120
Яблоки свежие	214	150	143	100	—	—
Масло растительное	—	—	—	—	50	50
Масло сливочное	100	100	50	50	—	—
Уксус 3%-ный	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Филе сельди (мякоть), яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый белый хлеб и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают. При отпуске готовую массу формируют в виде сельди.

Отпускают порциями по 50—100 г.

Задание 3. Составить технологические схемы приготовления блюда, осуществив технологический процесс построения алгоритма выполнения операций.

Задание 4. Дать органолептическую оценку блюд. Результаты записать в таблицу 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Сельдь с гарниром				
Жареная рыба под маринадом				
Сельдь рубленая				

Пример

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Рыба под маринадом:

Внешний вид — порционные куски рыбы покрыты маринадом, овощи карбанованные, хорошо сохранили форму;

Цвет – красно- оранжевый;

Консистенция – сочная, овощи мягкие, у рыбы – плотная, мягкая, но не крошливая;

Вкус и запах – характерны для доброкачественной рыбы, кисло-сладкий с ароматом пряностей

Задание 5. Заполнить таблицу бракеража, оформить в таблицу № 2 (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 2.

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения

Задание 6. Сделать выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Как производится хранение холодных рыбных блюд.
2. Требования к качеству рыбных блюд.
3. Назовите сроки реализации рыбных блюд.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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