

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. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетическая подача
2. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья

1. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетическая подача

Способ 1. Для сервировки лучше всего использовать однотонные тарелки. Выкладывая блюдо, важно не выходить за их поля. Во-первых, это выглядит презентабельнее, а во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее подавать. Ну и наконец, большое количество еды на тарелке – это попросту немодно.

Способ 2. Существует правило: чем выше выложено блюдо на тарелке, тем лучше. Есть несколько способов сохранить объем и форму готового блюда – к примеру, обернуть «башню» из салата поджаренными «лепестками» цукини или обвязать перьями лука (чтобы лук стал более эластичным, его лучше ошпарить кипятком). Можно также взять сыр «косичка», распустить его на тонкие ниточки и сформировать из них «гнездо», которое через час затвердеет и станет каркасом, предположим, для сырного салата. Однако в любом правиле есть исключения – существуют блюда, в оформлении которых объем неуместен

Способ 3. Самый популярный прием оформления – дрессинг (соусы, заправка для салатов). Но чтобы узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) имели привлекательный вид, примите во внимание консистенцию соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой – лечь неэстетичной горкой. Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо – у не очень опытных хозяек соус на мясе (рыбе, пасте) может вести себя непредсказуемо.

Способ 4. Еще один распространенный способ украшения – карвинг. Декорируя готовое блюдо фигурно вырезанными фруктами и овощами, можно из тривиального ужина сделать настоящий шедевр кулинарного искусства. Но что делать, когда на оформление не хватает времени? Приготовить украшения заранее и впрок! Например – ржанные чипсы (тонко нарезанные кусочки хлеба, подсушенные в духовке до высокохудожественной деформации) или поджаренные во фритюре макаронные изделия (сырые), которые хранятся сутками.

Способ 5. Интуитивно каждая хозяйка стремится украсить блюдо свежей зеленью. Но не всегда это оправданно. Например, выкладывая кусок свежеподжаренной отбивной на лист салата, мы добьемся только того, что через минуту зелень завянет от высокой температуры. В крайнем случае зелень можно положить на край тарелки, чтобы избежать контакта с горячим мясом. Оригинальный способ защитной прослойки... мороженое. Сейчас очень модны несладкие сорбеты и мороженое – томатное, имбирное, из чили, базилика, розмарина

2. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья

К морепродуктам относят всех беспозвоночных животных, обитающих в морской воде. Их разделяют на две большие группы: ракообразные и моллюски. Ракообразные (креветки, лангусты, омары, лобстеры и крабы) имеют защитный панцирь. Группа моллюски объединяет различные виды

мягкотелых с одной или двумя ракушками (мидии, гребешки, устрицы, улитки) или без них (кальмары, осьминоги, каракатицы).

Морепродукты хорошо сочетаются с белым вином, оливковым маслом, сочными помидорами, со свежими или высушенными пряными травами (орегано, тимьяном, розмарином, кинзой, кумином), а также с луком, чесноком и жгучим перцем – на южноамериканский манер.

Морепродукты заливные. В формочку или противень наливают рыбное желе (ланспик) слоем 3...5 мм и дают ему застыть. На желе красиво располагают яркие овощи (морковь, помидоры, зелень петрушки) и закрепляют их ланспиком. Отварные морепродукты очищают, нарезают ломтиками, укладывают в формочки, не касаясь стенок, или на противень (с интервалами), заливают рыбным желе и охлаждают.

Перед отпуском заливное на противне разрезают на порции и перекладывают на тарелку. Формочки с заливным опускают на 3...5 с в горячую воду и выкладывают содержимое на подставку из теста, установленную на круглое блюдо. Блюдо украшают листьями салата. При подаче заливное гарнируют букетами отварных и сырых овощей (морковь, брюква, картофель, огурцы, помидоры, зеленый салат и т.д.) и треугольниками желе. Отдельно подают соус майонез.

Омары и лангусты. Этих крупных морских ракообразных варят, вынимают мякоть шеек, клешней (у омаров). Можно подавать их под майонезом. При банкетной подаче панцирь отварного омара кладут на блюдо, укладывают на него шейку, нарезанную ломтиками, а расколотые клешни с мякотью помещают рядом. Майонез подают отдельно. Лангустов обрабатывают, приготавливают и подают так же, как и омаров.

Крабы под маринадом. Консервированных крабов освобождают от пластинок, укладывают горкой на тарелку или в салатник, заливают маринадом, посыпают шинкованным зеленым луком и оформляют маслинами.

Салат из крабов, креветок и раковых шеек. Отварные, охлажденные и очищенные картофель, морковь, а также свежие помидоры, соленые или свежие огурцы нарезают кубиками (0,6 см) и добавляют зеленый горошек. Одну четверть всех овощей заправляют майонезом и укладывают в вазочку (салатник) горкой. Сверху кладут кусочки отварных крабов или шейки креветок, раков красной стороной вверх, а вокруг аккуратными букетиками – оставшиеся овощи. Перед отпуском овощной гарнир поливают салатной заправкой.

Салат картофельный с крабами (кальмарами, морским гребешком). Крабов освобождают от пластинок. Филе морского гребешка или кальмаров отваривают в подсоленной воде 5...7 мин, охлаждают в отваре, нарезают тонкими ломтиками. Часть крабов, морского гребешка и кальмаров оставляют для оформления салата. В готовый картофельный салат кладут морепродукты, заправляют сметаной (майонезом, заправкой для салатов). При отпуске оформляют кусочками крабов (кальмаров, морского гребешка).

Рецепты

Мидии в майонезе. Ингредиенты: мидии – 25 шт., майонез с корнишонами – 300 г, петрушка (зелень), соль. Обработанные ракушки укладывают в посуду, наливают немного воды, солят, накрывают крышкой и ставят на сильный огонь. Когда все ракушки вскроются, снимают с огня, остужают, вынимают мидий из ракушек, укладывают их в салатник, заливают соусом майонез с корнишонами и посыпают зеленью петрушки.

Мидии в соусе. Ингредиенты: мидии – 25 шт., лук репчатый – 80 г, лист лавровый – 1 шт., соль. Для соуса: масло сливочное – 25 г, мука – 25 г, сок лимонный – 15 г, укроп, петрушка (зелень), соль. Мидий отваривают в раковинах, добавляют в отвар репчатый лук, лавровый лист, соль. После раскрытия раковины вынимают из отвара, остужают, освобождают мидии от раковин, выкладывают в салатник. Муку растирают с маслом, разводят отваром, проваривают в течение 10 мин, снимают с огня, заправляют лимонным соком. Остывшим соусом заливают мидии, посыпают измельченной зеленью.

Рулет из кальмаров. Ингредиенты: кальмары – 1 кг, пшеничный хлеб – 25 г, лук репчатый – 60 г, чеснок – 7 г, растительное масло – 50 мл, твердый сыр – 100 г, вареные яйца – 2 шт., измельченная зелень – 30 г, соль, перец. Очищенных кальмаров, лук, чеснок, хлеб пропускают через мясорубку, вливают масло и тщательно вымешивают. Полученный фарш выкладывают слоем 1,5 см на пищевую пленку. Сыр натирают на мелкой терке, яйца очищают, мелко нарезают, зелень шинкуют. На фарш выкладывают сыр, яйца и зелень, солят, перчат. Фарш сворачивают рулетом, закрепляют пленкой и варят 15 мин. После приготовления пленку снимают. Рулет охлаждают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, украшают зеленью.

Кальмары, фаршированные рисом и грецкими орехами. Ингредиенты: кальмары – 2 шт., сливки – 100 мл, вино белое сухое – 100 мл, яйца – 2 шт., сухари панировочные – 100 г, масло оливковое – 75 г, зелень петрушки – 15 г, соль, перец. Для фарша: рис – 100 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, курага – 50 г, сметана – 50 мл, сок лимонный – 20 мл, соль. Приготовление фарша. Рис отваривают в подсоленной воде, охлаждают и смешивают с грецкими орехами. Курагу заливают горячей водой на 15...20 мин, затем сливают и мелко нарезают. Продукты смешивают, солят и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком.

Подготовленных кальмаров промывают, натирают снаружи и изнутри солью и перцем, наполняют приготовленным фаршем, обмакивают во взбитые яйца, панируют в сухарях и обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Затем вливают сливки, смешанные с вином, и запекают в духовом шкафу 1,0–1,5 ч. Готовых кальмаров охлаждают, нарезают порционными кусками и украшают веточками петрушки.

Контрольные вопросы

1. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья
2. Что такое карвинг?
3. Что относят к морепродуктам
4. Перечислите с чем сочетаются морепродукты

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева