

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

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

Группа: ПКД 3/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №4

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 задании 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- 6)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-6), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы, решите ситуационную задачу (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Кулинария».

3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Тема : Актуальные сочетания основных продуктов при приготовлении блюд из рыбы сложного ассортимента

Цель: Сформировать у обучающихся понимание современных принципов комбинирования продуктов с рыбой для создания сложных, сбалансированных и востребованных блюд.

План

- 1) Эволюция подходов к сочетанию продуктов с рыбой.
- 2) Базовые принципы сочетаемости: вкус, текстура, цвет, аромат.
- 3) Актуальные категории продуктов для сочетания с разными видами рыбы.
- 4) Влияние современных кулинарных техник на формирование сочетаний.
- 5) Анализ конкретных примеров блюд сложного ассортимента.
- 6) Практические рекомендации и частые ошибки.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1.Эволюция подходов

Исторически сочетания продуктов с рыбой строились на региональных и сезонных принципах: лимон и укроп для пресноводной, вино и грибы для морской. Современная кухня делает акцент на:

- **Здоровье:** полезные жиры, антиоксиданты, низкокалорийные комбинации.
- **Глобализацию:** использование ингредиентов из разных кулинарных традиций (азиатской, скандинавской, латиноамериканской).
- **Устойчивость:** применение локальных, сезонных и недооцененных видов рыбы (by-catch).
- **Сложность ощущений:** игра на контрастах текстур (хрустящее/нежное), температур (горячее/холодное), вкусов (сладость/кислинка/умами).

Блюдо сложного ассортимента – это блюдо, состоящее из нескольких различных по технологии приготовления компонентов, гармонично сочетающихся по вкусу, аромату, цвету и текстуре, часто требующее сложной презентации.

2. Базовые принципы сочетаемости

Вкусовой баланс (основная палитра):

- ❖ **Жирная рыба** (лосось, скумбрия, палтус): требует кислоты (цитрусовые, ягодные уксусы, кислые ягоды), горечи (цикорий, radicchio) и соли (каперсы, анчоусы).
- ❖ **Нежирная белая рыба** (треска, дорада, сибас): сочетается с нежной кислинкой (белое вино, верджус), сладостью (сладкая кукуруза, горох, морковный пюре) и умами (грибы, пармезан, вяленые томаты).
- ❖ **Морепродукты с ярким вкусом** (креветки, гребешки): дружат с сладковато-пряными нотами (ваниль, манго, чили, лемонграсс).

Текстура: Контраст текстур – ключ к сложному блюду. **Нежное филе** + **хрустящая корочка** (крутон, чипсы из водорослей, жареный каперс) + **кремовая основа** (пюре, мусс) + **жевательный элемент** (вяленое мясо, тушеные грибы).

Ароматика: Использование свежих трав (укроп, фенхель, тархун, кинза), пряностей (фенхель, кориандр, паприка), цитрусовых цедр и цветов (лавровый лист, цветы бузины).

Цвет: Визуальная привлекательность. Зелень соусов, яркость овощных чипсов, белизна пюре из корнеплодов, коралловый цвет лосося.

3. Актуальные категории продуктов для сочетания

Овощи и фрукты:

- ❖ **Ферментированные и маринованные:** Кимчи, квашеная капуста, маринованный лук, огурцы. Дают кислоту, хруст и сложность.
- ❖ **Современные пюре и муссы:** Не только картофельное, но и из цветной капусты, пастернака, сельдерея, зеленого горошка с мятой.

- ❖ **Грибы:** Шиитаке, вешенки, трюфель (масло или соль) для усиления умами.
- ❖ **Тропические фрукты:** Манго, маракуйя, личи – для соусов, сальсы или глазирования.

Крупы, бобовые и орехи:

- ❖ **Альтернативные гарниры:** Киноа, булгур, полента, чечевица (особенно черная белуга или пюи).
- ❖ **Ореховые крошки и пасты:** Пекан, фундук, миндаль – для панировки или соуса типа ромеско.

Молочные и ферментированные продукты:

- ❖ **Творожные сыры, рикотта, страчателла** – для начинок, кремов.
- ❖ **Йогурт, сметана, крем-фреш** – основа для холодных соусов.
- ❖ **Выдержанные сыры (в меру):** Пармезан в соусе к белой рыбе, копченый сквар для пасты с морепродуктами.

Соусы нового поколения:

- ❖ **Эмульсии на основе бульонов:** Ликвиды (су-вид бульоны, сгущенные).
- ❖ **Пенные соусы (espumas):** На основе рыбного фумана с цитрусовыми.
- ❖ **Масляные соусы с добавками:** Масло вердж, трюфельное масло, масло с тархуном.
- ❖ **Азиатские акценты:** Соусы на основе мисо, устричного соуса, тамаринда, кокосового молока.

4. Влияние современных кулинарных техник

Су-вид (sous-vide): Позволяет добиться идеальной текстуры рыбы (например, лосось medium rare). Требуется последующее «дожаривания» на сковороде для корочки (sear) и ярких аккомпанирующих компонентов.

Конфи (confit): Медленное томление в масле при низкой температуре. Рыба (например, тунац или лосось) становится невероятно нежной. Подается с хрустящими элементами и кислыми соусами.

Копчение (холодное/горячее): Придает глубокий аромат. Сочетается со сладкими (свекла, тыква) или кисломолочными (сметанный соус) компонентами.

Дегидратация (обезвоживание): Для создания чипсов из кожи рыбы, овощей или даже фруктов для украшения и контраста.

5. Анализ конкретных примеров

Запеченное филе сибаса с хрустящей корочкой из картофеля:

Рыба: Нежирный сибас. Сочетания: Картофельный «панцирь» (текстура), фондю из лука-порей (сладость и кремовость), сальса из помидоров и оливок (кислинка и соленость), соус на основе верджуса (виноградный сок) или бульона с шафраном. Актуальность: Игра текстур, локальные овощи, легкий соус.

Лосось в соусе мисо с кокосовым молоком:

Рыба: Жирный лосось. Сочетания: Глазурь из мисо и мирина (умами + сладость), кокосово-имбирный эмульсионный соус (богатство + пряность), гарнир из шпината и шиитаке, хрустящий лук-шалот. Актуальность: Фьюжн (японская + тайская кухня), культ умами, кремовая текстура без сливок.

Тартар из тунца сложного ассортимента:

Рыба: Свежий тунец. Сочетания: Авокадо (кремовость), манго (тропическая сладость), кунжут и соус васаби (острота и аромат), чипсы из водорослей нори (текстура и морской вкус), микрозелень. Актуальность: Сыроедение (seviche/tartare), яркие контрасты, здоровый образ жизни.

6. Практические рекомендации и частые ошибки

Рекомендации: Всегда отталкивайтесь от основного вкуса и жирности рыбы. Соблюдайте правило одного доминантного вкуса в блюде. Не смешивайте слишком много ярких акцентов. Используйте сезонные и локальные продукты для свежести и экономии. Дегустируйте на каждом этапе.

Частые ошибки:

- ⊗ Перегрузка рыбы специями, которые убивают ее собственный вкус.

- ⊗ Несоблюдение баланса жирного и кислого (например, жирная рыба без кислоты).
- ⊗ Монотонность текстур (все компоненты мягкие).
- ⊗ Использование замороженной рыбы без должной обработки (правильное размораживание, просушка).
- ⊗ Неверный выбор термической обработки для конкретного вида рыбы, ведущий к сухости или рыхлости.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Дайте определение «блюда из рыбы сложного ассортимента». Назовите его ключевые характеристики.
- 2) Объясните, как меняется принцип подбора сопутствующих продуктов в зависимости от жирности рыбы (приведите не менее двух примеров для каждого типа).
- 3) Что такое «умами» и какие продукты из рыбного меню усиливают этот вкус? Приведите пример сочетания.
- 4) Зачем в современных блюдах из рыбы необходим контраст текстур? Перечислите способы его создания.

Ситуационная задача: Вам необходимо разработать рыбное блюдо для весеннего меню ресторана с концепцией «русский гастрономический фьюжн». Выберите тип рыбы (предположим, местная речная), опишите не менее 4 ключевых компонентов блюда, используя актуальные сочетания и ссылаясь на русские кулинарные традиции в современной интерпретации.