

План-конспект уроку

Тема уроку: Приготування страв з гідробіонтів.

Мета уроку:

навчальна:

- навчитися формувати в учнів уміння і практичні навички по приготуванню страв з нерибних продуктів моря ;
- навчитися правильному, точному виконанню прийомів операції у різних сполученнях;
- навчитися правильного підготуванню сировини для приготування страви
- навчитися ведення технологічного процесу з приготування страв з нерибних морепродуктів, при цьому використовувати збірник рецептур для перерахунку сировини для заданої кількості порцій, дотримуючись вимог санітарії та гігієни , охорони праці.
- навчитись підбирати інструмент, інвентар посуд;

розвивальна:

- розвивати самостійність;
- вміння орієнтуватися у виробничих процесах;
- розвивати професійні здібності у виконанні прийомів.

виховна:

- виховувати любов до професії шляхом забезпечення культури виробництва прищеплювати любов до обраної професії;
- виховувати відповідальність за якість виготовленої продукції;
- пробуджувати допитливість;
- бережливе ставлення до сировини та устаткування .

Тип уроку: урок формування умінь та навичок.

Вид уроку: практична робота.

Комплексно-методичне забезпечення: журнал виробничого навчання, план уроку виробничого навчання, індивідуальний пакет навчальних матеріалів:

- картки завдань;
- критерії оцінювання;
- технологічні схеми приготування страв;
- інструкційно-технологічні картки;
- картки з охорони праці та безпеки життєдіяльності при роботі у гарячому цеху;
- картка з санітарії та особистої гігієни;

Натуральні зразки: напівфабрикати з морепродуктів, овочі, зелень, спеції; соуси, гарніри, елементи оформлення.

Обладнання: плита, жарова шафа, водонагрівач, столи виробничі, ваги електронні, м'ясорубка.

Інструменти і інвентар: копистка, сито, ложка столова, лопатка металева, шумівка, кухарська голка, розробні дошки та ножі з маркеровкою: ОС,РС.

Посуд: каструлі місткістю 0,5 л, 1л, 2л, сковорода, сотейник, баранчики, мілкі столові тарілки, закусочні тарілки, соусники.

Столовий посуд: соусники, порційні блюда, столова ложка

Міжпредметні зв'язки:

1. **Технологія приготування їжі з основами товарознавства.** Теми: «Приготування страв з риби, морепродуктів»; «Технологія приготування страв з овочів та грибів. Технологія приготування гарнірів»; «Технологія приготування соусів».
2. **Устаткування підприємств харчування.** Теми «Устаткування для варіння їжі», «Устаткування для смаження їжі», «Сучасне теплове устаткування».
3. **Облік, калькуляція і звітність.** Тема «Нормативно-технологічні документи. Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляції на страви».
4. **Організація виробництва та обслуговування.** Теми «Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду», «Організація робочих місць соусного відділення гарячого цеху», «Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства».
5. **Гігієна та санітарія виробництва.** Теми «Особиста гігієна працівників підприємств харчування», «Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів», «Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Вимоги до роздавання страв».
6. **Охорона праці.** Тема «Основи безпеки праці в галузі», «Технічні вимоги безпеки праці під час експлуатації теплового обладнання», «Основи пожежної безпеки», «Основи електробезпеки».
7. **Виробниче навчання.** Тема «Приготування страв з риби та морських продуктів».

Алгоритм проведення уроку

I. Організаційний момент.(2-3 хв.)

II. Вступний інструктаж.(45 хв.)

1. Повідомлення теми, мети, завдань уроку.(1хв.)

2. Мотивація.(5 хв.)

3. Актуалізація.(10-12 хв.)

4. Практичний показ з поясненням.(20 хв.)

5. Видача пакетів навчальної документації з завданням.(1-2 хв.)

6. Нагадування правил охорони праці та вимог санітарії і особистої гігієни.(2-3 хв.)

III. Поточний інструктаж.

IV. Заключний інструктаж.

Хід проведення заняття

I. Організаційний момент

Дії майстра	Дії учнів
Майстер вітається з учнями. Перевіряє готовність учнів до заняття, стан та комплектність санітарного одягу, взуття.	Староста звітує про відсутніх учнів та готовність до заняття.

II. Вступний інструктаж

1. Повідомлення теми, мети, завдань заняття	
Майстер повідомляє тему, мету та завдання заняття. Тема заняття: Приготування страв з морепродуктів Мета заняття: <ul style="list-style-type: none">- відпрацювати вправи з: правильного добору продуктів для приготування страв з нерибних морепродуктів;- підготування сировини до виробництва;- ведення технологічного процесу з приготування страв із нерибних морепродуктів з використанням нових способів теплової обробки, при цьому використовувати збірник рецептур для перерахунку сировини для заданої кількості порцій, дотримуючись вимог санітарії та гігієни , охорони праці. Завдання заняття: <ol style="list-style-type: none">1. Правильно організувати робоче місце, підібрати інвентар, інструмент, посуд.2. Приготувати страви згідно завдань.	Учні слухають та осмислюють завдання, які ставить перед ними майстер. Приймають до відома надану інформацію.

<p>3. Подавати готові страви. 4. Проводити бракераж готових страв.</p>	
<p>2. Мотивація навчальної діяльності учнів</p>	
<p>Сьогодні пропоную ознайомитись та отримати нові прийоми та навички по темі: «Приготування страв з гідробіонтів». Ця тема дуже важлива, Вам як сучасним працівникам ресторанного господарства. Завдяки різнокольоровому забарвленню продуктів, їх смаковим якостям вони дуже гармонійно можуть підкреслити дизайн оформлення столу, сприяти збудженню апетиту, а також підвищити кількість відвідувачів Вашого закладу.</p> <p>З морепродуктів можна приготувати різноманітний асортимент страв, закусок і кулінарних виробів як у натуральному вигляді, так і в поєднанні з овочами, картоплею, крупами й іншими продуктами. За вмістом поживних речовин морепродукти схожі з рибою, але є і деякі відмінності. Морепродукти – цінне джерело білка. На відміну від риби, білок у частини морепродуктів має більш волокнисту структуру і тому засвоюється гірше, зате швидше дає відчуття ситості. Вміст вуглеводів не перевищує 1%, за винятком мідій (1,9%) і устриць (4,7%), але цієї кількості достатньо для формування у м'ясі морепродуктів приємного солодкуватого присмаку. Вміст жиру в морепродуктах становить всього 1-2%, і тільки у крабах він досягає 5%.</p>	<p>Уважно слухають, аналізують.</p>
<p>3. Актуалізація набутих знань учнів</p>	
<p>Майстер запитує</p>	<p>Учні відповідають</p>
<p>На уроках теоретичного навчання ви вже вивчили, механічну кулінарну обробку продуктів моря. Тому дайте відповідь на такі питання: 1. Як класифікують нерибні морепродукти ?</p>	<p><i>Бажана відповідь:</i></p>

	Ракоподібні, молюски, голкошкірі, морські водорості.
2. Для приготування яких страв використовують нерибні морепродукти?	<i>Бажана відповідь:</i> Для салатів, закусок, перших і других страв
3. Чому кальмари не слід довго варити?	<i>Бажана відповідь:</i> Вони стануть твердими.
4. Як правильно варити раки?	<i>Бажана відповідь:</i> Раки варять у киплячій воді з додаванням солі, спецій, коренів 12-15 хв. з моменту закіпання рідини
5. В якому стані надходить до підприємств харчування морська капуста?	<i>Бажана відповідь:</i> Сушеною, мороженою, консервованою
6. Як правильно розморозити креветки?	<i>Бажана відповідь:</i> Морожені креветки розморожують на повітрі при температурі 18-200 С протягом двох годин для того , щоб розділити блок на частини.
7. З якими гарнірами краще поєднувати продукти моря?	<i>Бажана відповідь:</i> З припущеним рисом та відварною картоплею
8. Які соуси добре поєднуються з морепродуктами?	<i>Бажана відповідь:</i> Сметанний, сметанний з томатом, сметанний з цибулею, томатний
4. Практичний показ майстром	
Перед початком роботи майстер звертає увагу на організацію робочого місця: - дошка розміщується на ширину долоні від краю столу. Вона повинна бути промаркована Р.С., звертає увагу на те, що на сучасних підприємствах	Учні слідкують за діями майстра.

маркуванню для сирої риби відповідає синій колір дошки.

- інструмент, інвентар, посуд розміщується по ходу технологічного процесу.

- підготувати посуд для варіння раків, креветок, кальмарів, варіння морського гребінця.

Майстер звертає увагу на проведення підготовчих робіт перед проведенням практичного показу зокрема:

- підготувати раків, ретельно промивши в холодній воді;

- підготувати кальмарів, розробивши та розморозивши;

- підготувати креветки, розморозивши на повітрі;

- філе морського гребінця розморозити;

- приготувати соуси та гарніри відповідно технологічної картки;

Працюючи, майстер нагадує учням про поставу кухаря під час роботи: спина рівна, права нога виступає трохи вперед.

Перед початком практичного показу майстер нагадує учням правила обробки нерибних морських продуктів.

Попередньо оброблені раки варять їх у киплячій воді з додаваннями солі, спецій, коренів або у пиві, або у хлібному квасі 12 -15 хв з моменту закипання рідини. Для варіння у пиві або квасі хлібному на 10 шт. раків беруть 500 г рідини, додають тільки сіль. Потім посуд ставлять на край плити і залишають раків у відварі на 10 – 15 хв, щоб вони набули приємного аромату. Використовують варених раків як закуску, а також для оформлення рибних страв, салатів.

При подачі раки розміщують на металевому блюді, на якому розміщена полотняна серветка для збереження температури відпуску. Раки можна подавати з відваром у відповідному посуді.

Майстер демонструє варіння креветок.

Учні слухають, запам'ятовують.

Учні слідкують за діями майстра і часом варіння.

<p>Пропонує одному з учнів відтворити процес.</p> <p>Підготовлені креветки блоками масою 0.5 кг опускають у киплячу воду, додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист (на 1 кг креветок – 3 л води, 150г солі), перемішують і варять: свіжоморожені – 5 хв., варено – морожені – 3 хв. З моменту закипання води. Готові креветки спливають на поверхню.</p> <p>Майстер акцентує увагу на подачі креветок відварних, залучає бажаючих учнів.</p> <p>Креветки відварні подають на підігрітій тарілці діаметром 24 см., для декору використовують лимон, зелень.</p> <p>Майстер демонструє приготування наступної страви краби з рисом та соусом, залучає до співпраці учнів. Краби вивільняють від пергаменту, разом із соком викладають у посуд і відварюють до готовності. Подають разом з припущеним рисом.</p> <p>Перед подаванням на порціонне блюдо покласти припущений рис, зверху – краби. Окремо подати соус томатний з овочами або голландський з вершками.</p> <p>Майстер переходить до демонстрації страви «Морський гребінець відварений з соусом».</p> <p>Для цього попередньо розморожені на повітрі морські гребінці ретельно промивають і відварюють у кип'ячій воді з додаванням солі і спецій. Перемішують і варять протягом 15 хв. Перед подаванням нарізають, заливають бульйоном доводять до кипіння. Подають разом з гарніром і соусом.</p> <p>Далі майстер демонструє прийоми бланшування кальмарів, звертаючи увагу учнів, що кальмари занурюються у гарячу воду, температурою 65-70 градусів</p>	<p>Учні слідкують за діями майстра.</p> <p>Один з учнів повторює дії майстра.</p> <p>Учні підігрівають тарілку до температури 40 градусів.</p> <p>Один з учнів звільняє краби від пергаменту, разом з соком викладає у посуд та доводить до кипіння.</p> <p>Учні слідкують за діями майстра, беруть до уваги..</p> <p>Учні слухають, аналізують.</p> <p>Учень доводить до кипіння нарізаний морський гребінець.</p> <p>Учень виконує завдання майстра.</p>
---	--

<p>на 3-6 хвилин, при цьому їх інтенсивно перемішують. Пропонує учневі промити кальмарів в холодній воді та зняти плівку. Далі майстер закладає кальмарів у підсолену киплячу воду, наголошуючи, що на 1 кг кальмарів беруть 2 літра води та 30-40 грамів солі та варять 2-5 хвилин, охолоджують у відварі. Звертає увагу учнів на обов'язкове дотримання термінів варіння.</p> <p>Демонструючи подавання страви «Кальмари у томатному соусі», майстер наголошує на необхідність прогрівання нарізаних кальмарів у соусі, доводячи їх до кипіння. Відпускають кальмари на підігрітому блюді, розміщуючи гарнір зі смаженої картоплі (150г), поряд кальмари (75г) в соусі, посипаючи подрібненою зеленню. Пропонує учневі дрібно порізати зелень.</p> <p>У процесі самостійного приготування страв в учнів можуть виникнути проблемні ситуації. Майстер пропонує розглянути таблицю можливих проблемних ситуацій, проводить аналіз.</p>	<p>Учні сліdkують за діями майстра і свого товариша.</p> <p>Учень подрібнює зелень.</p> <p>Учні аналізують таблицю проблемних ситуацій</p>
<p>5. Видача пакетів навчальної документації із завданнями</p>	
<p>Майстер роздає учням пакети навчальної документації</p> <p>Разом з учнями розглядає зміст пакету навчальної документації, який з'являються на екрані. В них входять картки завдання, технологічні картки, картки з охорони праці, санітарії та особистої гігієни, таблиця типових помилок та шляхи їх попередження та усунення, критерії оцінювання, корисні поради.</p> <p>Майстер разом з учнями розглядає зміст карток завдань для відпрацювання теми. Дає відповіді на питання, які виникають в учнів.</p>	<p>Учні ознайомлюються із завданнями та критеріями оцінювання</p> <p>Учні ознайомлюються з завданнями.</p>
<p>6. Нагадування правил охорони праці та вимог санітарії і особистої гігієни</p>	
<p>Майстер наголошує, що приступаючи до виконання завдання,</p>	<p>Учні читають правила з охорони праці, санітарії та особистої гігієни.</p>

необхідно дотримуватись правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, правильності організації робочого місця. Майстер наголошує, що починаючи роботу з електричним устаткуванням, треба перевірити його заземлення та наявність гумового килимка під ногами	
--	--

III. Поточний інструктаж

Дії майстра	Дії учнів
Перевіряє готовності учнів до роботи, наявність інструктивно-технологічних карток на робочому місці учня та нормативної документації на робочому місці учня.	Учні надають майстрові перераховані на задану кількість порцій інструктивно-технологічні картки
Контролює правильність організації робочих місць. Надає допомогу учням, які її потребують.	Учні самостійно підбирають інвентар, інструмент та посуд, організовують робочі місця.
Перевірка правильності виконання трудових прийомів, додержання правил техніки безпеки.	Готують запропоновані страви згідно індивідуальних завдань.
У випадку виникнення типових помилок у декількох учнів одночасно, майстер зупиняє роботу і демонструє правильні прийоми.	Учні спостерігають за діями майстра та відтворюють їх.
Допомагає учням довести страви до смаку, контролює правильність підбору гарнірів та соусів для відпуску страв;	Доводять страви до смаку, проводячи бракераж.
Консультує щодо оформлення готових страв, правильного підбору посуду та відпуску страв	Порціонують страви з дотриманням правил подачі та температури відпуску.
	Учні прибирають робочі місця.

IV. Заключний інструктаж

Дії майстра	Дії учнів
<p>1. Підведення підсумків уроку: ступінь досягнення мети та завдань уроку.</p> <p>2. Демонстрація кращій: робіт і їх аналіз. При цьому звернути увагу на відповідальність учнів за якісне приготування страв, під час уроку.</p>	Учні уважно слухають і беруть до відома, роблять висновки, звітують, чого нового вони навчилися на цьому занятті, що їх вразило.

<p>3. <i>Аналіз дотримання правил безпеки праці та охорони праці.</i></p> <p>4. <i>Аналіз типових помилок і характерних недоліків, що мали місце при виконанні робіт. Способи усунення помилок.</i></p> <p>5. <i>Аналіз організації робочого місця.</i></p>	
<p>Домашнє завдання: Дає завдання на наступне заняття Самостійно скласти алгоритм приготування страв. Підготувати інструктивно-технологічні картки з розрахунками відповідно до завдань. Підготовка сировини на наступне виробниче навчання з теми: «Приготування страв з м'яса. Відпуск. Вимоги до якості».</p>	<p>Записують завдання у щоденники.</p>
<p>Майстер дякує учням за роботу та прощається з ними до наступного заняття</p>	

Список використаних джерел:

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія: Навчальний посібник. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382с.
2. Доцяк В. С. Українська кухня. – Львів: Оріяна – Нова, 1998.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. К.: А.С.К., 2007
4. Збірник рецептур страв української кухні. – К.: Техніка, 1992.
5. Куба О.М. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”. – Київ: ”Факт”, 2003.
6. Ничкало Н. Г. Педагогічна книга майстра виробничого навчання. – К.: ”Вища школа”, 1992.
7. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія. – К.: Генеза, 1999.
8. Виробниче навчання: Методичні розробки педагогічних працівників / Профтехосвіта. – 2012. - №4.

ПАКЕТ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

1. Індивідуальні завдання учням.
2. Вимоги охорони праці під час відпрацювання теми: «Приготування страв з гідробіонтів.»
3. Правила санітарії та особистої гігієни кухаря.
4. Картки - завдання.
5. Загальні правила приготування нерибних морепродуктів.
6. Технологічна схема приготування страв з нерибних морепродуктів.
7. Інструктивно-технологічні картки.
8. Типові помилки та шляхи їх попередження.

Індивідуальні завдання учням

1 бригада	Приготувати та відпустити згідно з правилами подачі та вимогами до якості раки відварні.
2 бригада	Приготувати та відпустити згідно з правилами подачі та вимогами до якості креветки відварні.
3 бригада	Приготувати та відпустити згідно з правилами подачі та вимогами до якості краби з рисом та соусом.
4 бригада	Приготувати та відпустити згідно з правилами подачі та вимогами до якості морський гребінець відварений
5 бригада	Приготувати та відпустити згідно з правилами подачі та вимогами до якості кальмари у томатному соусі

Вимоги безпеки праці під час роботи в гарячому цеху

1. Не слід працювати в гарячому цеху при несправній вентиляції.
2. Не працювати на устаткуванні, правила експлуатації якого Ви не знаєте.
3. Не розмовляти під час роботи та не відволікати інших.
4. Не слід працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.
5. Не залишати працююче обладнання без нагляду, мити, чистити та регулювати його під час роботи.
6. Конфорки електричних плит повинні бути без тріщин, з бортовою поверхнею. Не слід розливати жир або рідину на відкриті ТЕНи або розпечену поверхню конфорок.
7. Електричне устаткування повинно мати справне заземлення, біля пульту управління має бути гумовий килимок.
8. Електричне устаткування вмикати та вимикати тільки сухими руками.
9. В киплячий жир продукти закладати підсушені.
10. Під час роботи з розігрітим жиром рукава повинні бути опущені, а руки сухими.
11. На жарову поверхню сковороди продукти класти рухом „від себе”,
12. Кришку з гарячої каструлі знімати рухом „на себе”, захищаючи лице від опіків парою.
13. Під час перенесення посуду з гарячою стравою потрібно голосно попередити інших: „Обережно!”
14. Переносити гарячу каструлю слід відкритою, заповнену стравою на 85%, користуючись сухим рушником.
15. Посуд з гарячою їжею слід ставити на міцну, стійку підставку.
16. Не слід працювати з наплитним посудом, який має несправні ручки.
17. Під час роботи дверцята жарової шафи повинні бути закриті.
18. Повертати чашу сковороди можна лише після вимкнення з електромережі.
19. Під час роботи на універсальній кухонній машині слід впевнитися, що змінний механізм надійно зафіксований.
18. Щоб не порізати пальці:
 - під час роботи не жестикулювати ножем;
 - ніж класти лезом до дошки, а якщо на дошці - лезом назовні;
 - пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів;
 - палець не повинен знаходитися на лезі;
 - руками не знімати овочі з леза ножа;

- правильно передавати ніж;
- ніж тримати в чохлі.

Додаток 3

Правила санітарії та особистої гігієни під час роботи в гарячому цеху

1. До роботи допускаються особи, що пройшли спеціальний медичний огляд.
2. Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним з усіма гудзиками, волосся прибране під ковпак, рукава застебнуті або підкочені.
3. Санітарний одяг змінювати не менше трьох разів на тиждень.
4. Санітарний одяг необхідно зберігати окремо від верхнього.
5. Не заколювати голками та шпильками одяг, не тримати в кишені сторонні предмети.
6. Не слід носити на роботі прикраси та годинник
7. Необхідно систематично коротко стригти нігті, робити виробничий манікюр.
8. Перед початком роботи ретельно вимити руки з милом.
9. Не відвідувати в санітарному одязі вбиральню, а після відвідування ретельно мити руки.
10. Не виходити в санітарному одязі на вулицю.
11. Виконувати виробничі операції, використовуючи маркерований посуд.
12. Не слід користуватися інвентарем та посудом не за призначенням.
13. Під час приготування страв необхідно ретельно дотримуватись правил ведення технологічного процесу.
14. Суворо дотримуватись термінів зберігання і реалізації страв.
15. Під час травмування рук (порізи, проколи) слід негайно припинити роботу, обробити рану.
16. В кінці роботи необхідно прибрати робоче місце та помити його мийними засобами.
17. Санітарний одяг необхідно зберігати окремо від верхнього.

ПРАВИЛА ОБРОБКИ НЕРИБНИХ МОРЕПРОДУКТІВ

Ракоподібні (краби, креветки, лангусти, омари);



Краби – великі морські раки масою 3-5 кг надходять на підприємства масового харчування у вигляді консервів. Перед подаванням страв консервні банки розкривають, знімають папір і кісткові пластинки, відокремлюють цілі кусочки м'якоті.



Креветки – морські рачки до 15см завдовжки, масою 75 г. М'ясо креветок, як і м'ясо крабів – джерело білка і мінеральних речовин. Креветки надходять свіжозамороженими, варено - замороженими, а також консервованими. Морожені креветки розморожують на повітрі при температурі 18-20 ° С протягом двох годин для того, щоб розділити блок на частини. Розморожувати повністю креветки не рекомендується, оскільки голови їх потемніють і погіршиться зовнішній вигляд.



Лангусти і омари найбільші ракоподібні масою 4-10 кг. На підприємства масового харчування надходять свіжими, варено – замороженими, розібраними (шийки в панцері) і консервованими. Морожені ракоподібні варять у підсоленій киплячій воді (на 1 кг – 2 л води, 100 г солі, коріння петрушки, перець горошок, лавровий лист) протягом 15-20 хв. У гарячому вигляді відокремлюють м'ясо від панцера.

Молюски (кальмари, морські гребінці, мідії, устриці);



Кальмари – це головоногі молюски з десятима щупальцями, розміщеними навколо голови. Харчову цінність має м'ясо кальмарів (мантія) і щупальця. На підприємства масового харчування надходять нерозібрані морожені кальмари, а також у вигляді напівфабрикатів. Їх розморожують у холодній воді при температурі 20⁰ С, потрошать, видаляють нутрощі, рогову порожнину й очі. Щоб відокремити плівку, кальмарів занурюють на 3-4 хв. у гарячу воду (65-70⁰ С), інтенсивно перемішують, потім промивають 2-3 рази у холодній воді. Щоб зменшити витрати, кальмари обшпарюють протягом 30 с і промивають, при цьому м'ясо набуває рожевого забарвлення.



Морський гребінець – двійчастий моллюск у черепашці. Їстівна частина – мускул і мантія. Надходить на підприємства масового харчування свіжо – мороженим, вареним, консервованим. Його розморожують на повітрі при температурі 18-20⁰ С (блок розкладають в один ряд і залишають на 1-1,5 год). Потім морський гребінець ретельно промивають холодною водою, використовують для варіння.



Мідії і устриці – поширений двійчастий моллюск. М'ясо має високу харчову цінність і приємний смак. На підприємства мідії надходять живими в черепашках, а також варено – мороженими в брикетах і у вигляді консервів. Устриці і мідії ретельно очищають від водоростей і піску, промивають, потім гострим ножем розкривають стулки черепашок. Варено – морожені мідії розморожують у холодній воді або на повітрі і промивають.

Голкошкірі (трепанги);



Трепанги – мають тіло циліндричної форми, вкрите короткими щупальцями, колючками (шипамі). На підприємства трепанги надходять сушені, морожені, консервовані. Сушені трепанги мають світло – коричневий колір, який використовують у процесі сушення. Їх ретельно промивають теплою водою, щоб видалити порошок, потім заливають холодною водою і залишають для набування на одну добу, 2-3 рази міняючи воду. В процесі набування маса трепанга збільшується у 5 разів. Після цього їх розрізають уздовж черевця, видаляють рештки нутрощів і варять 2-3 год.

Морські водорості (морська капуста).



Морська капуста – водорість коричневого або темно – зеленого кольору. На підприємства харчування надходить сушеною, мороженою, консервованою. Сушену морську капусту очищають від механічних домішок, замочують у холодній воді у співвідношенні 7-8:1 протягом 12 годин і промивають. Морожену капусту розморожують у холодній воді протягом 30 хв., а потім промивають.

Інструктивно-технологічна картка № 1
на страву
«Раки відварні» №566



Сборник технологических карт на блюда и
 кулинарные изделия – Киев: АСК, 2012

Набір сировини	На 1 порція	
	Брутто, г	Нетто, г
Раки	10шт.	10шт.
Морква	15	12
Кріп	19	14
Петрушка (корінь)	19	14
Сіль	30	30
Перець горошок	0,1	0,1
Лавровий лист	0,1	0,1
Вихід		10шт.

Вимоги
до

основної сировини

Раки – повинні бути тільки живими з твердим панциром.

Технологія приготування

Раки промити у холодній воді до повного видалення забруднення, відварити у киплячій воді або пиві з додаванням спецій солі і коріння. Варити при закритій кришці протягом 15 хвилин

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: раки червоного кольору.

Смак і запах: притаманний ракам з ароматом спецій.

Колір: червоний.

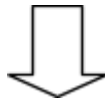
Консистенція: м'яка, соковита.

Додаток 6

Додаток до інструктивно – технологічної картки №1

Технологічна схема приготування страви: "Раки відварні"

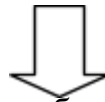
Раків промивають у холодній воді до повного видалення забруднень



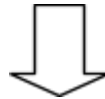
Відварити у воді або пиві з додаванням солі, спецій і коріння



Варити у посуді із закритою кришкою протягом 10-15хв.



Залишити у відварі на 15 хвилин, щоб раки набули приємного аромату



Подають варених раків ,як закуски, а також використовують для оформлення страв, салатів і холодних закусок

Інструктивно-технологічна картка №2 на страву «Креветки відварні»



(Підручник В.С. Доцяк Українська кухня, стор.
309)

Назва сировини	На 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
Креветки свіжоморожені не розібрані (цілі) дрібні.	144,9	144,9
Або креветки варені - морожені (цілі) дрібні	120,5	120,5
Сіль	3	3
Перець чорний горошком	0,01	0,01
<i>Маса варених креветок:</i>	-	100

Технологія приготування

Підготовлені креветки опустити у кип'ячу воду з додавання солі і спецій. Варити протягом 5хв. Подають креветки як самостійну страву або використовують для прикрашання страв, салатів і холодних закусок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма креветок збережена.

Смак і запах: властиві даній страві.

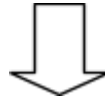
Колір: від білого до розового.

Консистенція: м'яка, соковита.

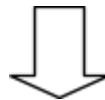
Додаток до інструктивно – технологічної картки №2

**Технологічна схема
приготування страви: "Креветки відварні"**

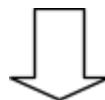
Креветки розморозити на повітрі протягом 2 годин



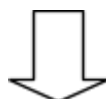
Підготовлені креветки опустити у кип'ячу воду



Додати сіль, перець чорний горошком і лаврове листя



Перемішати і варити до готовності; свіжеморожені-5хв.
варено-морожені-3хв.



Варені креветки подають як самостійну страву або використовують для оформлення страв, салатів і холодних закусок.

**Інструктивно-технологічна картка №3
на страву «Краби з рисом та соусом»**



Сборник технологических карт на блюда и
кулинарные изделия – Киев: АСК, 2012 Рецептура
№553

Назва сировини	На одну порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
Краби (консерви)	94	94
Рис припущений	-	100
Соус	-	50
Вихід	-	228

Технологія приготування

Краби вивільняють від пергаменту, разом із соком викладають у посуд і відварують до готовності. Подають разом з припущеним рисом.

Правила подачі

Перед подаванням на порціонне блюдо покласти припущений рис, зверху – краби. Окремо подати соус томатний з овочами або голландський з вершками.

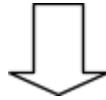
Вимоги до якості

Сировина доброякісна і відповідає всім вимогам.

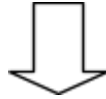
Додаток до інструктивно – технологічної картки №3

**Технологічна схема
приготування страви: «Краби з рисом та соусом»**

Краби вивільняють від пергаменту



Разом з соком викладають у посуд



Доводять до кипіння

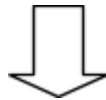
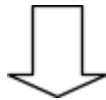
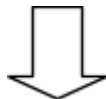


Рис припускають



Перед подаванням на блюдо кладуть припущений рис, зверху - краби



Поливають соусом томатним з овочами або голландським з вершками



**Інструктивно-технологічна картка №4
на страву «Морський гребінець з соусом»**

Підручник В.С. Доцяк Українська кухня, стор. 309

Назва сировини	На 1 порцію	
	Б	Н
Філе морського гребінця	156	147
Морква	4	3
Петрушка	4	3
Сіль	2,5	2,5
Перець чорний горошком	0,01	0,01
Маса відварного філе морського гребінця	-	75
Гарнір	-	150
Соус	-	50
Вихід	-	275

Технологічні вимоги до основної сировини

Зовнішній вигляд і колір: філе повинно бути світло кремового чи світло-рожевого кольору.

Консистенція м'яка, після відтаювання – слабо-пружна. Запах після відтаювання – відповідний свіжому філе гребінця, без стороннього запаху Смак – після варіння – приємний, специфічний.

Технологія приготування

Морські гребінці розморожують на повітрі протягом 1-1,5 год., ретельно промивають і відварюють у кип'ячій воді з додаванням солі і спецій. Перемішують і варять протягом 15 хв. Перед подаванням нарізають і подають разом з гарніром і соусом.

Правила подачі

Перед подаванням охолоджене філе нарізати скибочками, залити бульйоном, довести до кипіння. Подають з гарніром і соусом.

Гарнір: картопля варена або картопляне пюре.

Соус: томатний або сметанний.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма кульок, политі соусом.

Смак і запах: властиві даній страві.

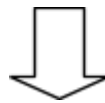
Колір: від білого до сірого.

Консистенція: м'яка, соковита.

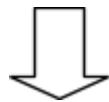
Додаток до інструктивно – технологічної картки №4

**Технологічна схема
приготування страви: «Морський гребінець з соусом»**

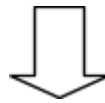
Морські гребінці розморожують на повітрі протягом 1-1,5годин



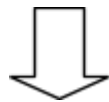
Ретельно промивають холодною водою



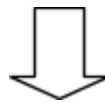
Опускають у кип'ячу воду



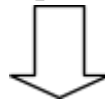
Додають сіль, перець чорний горошком, моркву і петрушку



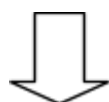
Перемішують і варять протягом 10-15хв.



Перед подаванням нарізають скибочками



Заливають бульйоном і доводять до кипіння



Подають з гарніром і соусом

Інструктивно-технологічна картка №6
Кальмари в томатному соусі
Рецептура № 559

Назва сировини	На 1 порцію	
	Б	Н
Кальмар (філе)	154	139
або кальмар (тушка)	199	153
Маса відварних кальмарів	-	75
Соус : Томатний № 857	-	50
Маса кальмарів з соусом	-	125
Гарнір : Картопля смажена з сирі № 761	-	150
Вихід :	-	275



Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия – Киев: АСК, 2012

Технологічні вимоги до якості сировини

У морожених кальмарів (філе) поверхня повинна бути чистою, біло-рожевого кольору.

Консистенція після розморожування щільна, еластична,
Запах, властивий кальмарам, без ознак сирості та несвіжості.

Технологія приготування

Кальмар морожений, розібраний (тушка) с шкірою або кальмар морожений обезголовлений (філе) с шкірою розморожують в холодній воді (не рекомендується додавати гарячу воду, щоб уникнути забарвлення тканин).

Розморожування вважається закінченим, коли температура в товщі блока кальмара досягне -1°C

У розморожених тушках видалити нутроці і хітинові пластинки.

Тушки і філе опускають на 3-6 хв. у гарячу воду з температурою $60-65^{\circ}\text{C}$ (співвідношення води та кальмарів 3:1) і видаляють шкіру (плівку).

Підготовлені тушки або філе кальмарів ретельно промивають у воді 2-3 рази, опускають в киплячу підсолону воду (на 1 кілограм кальмарів беруть 2 літра води, і 30 гр солі) і варять 5 хв. з моменту закипання води. Більш тривале варіння не рекомендується, так як м'ясо кальмарів стає жорстким. Відварні кальмари, нарізані соломкою, заливають соусом і доводять до кипіння.

При відпуску кальмари гарнірують.

Гарніри – картопля відварна, картопля смажена

Соуси – томатний, сметанний.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд – кальмари нарізані соломкою, залиті соусом і викладені біля гарніру.

Смак і запах - властиві кальмарам і соусу, в міру солоний, аромат спецій.

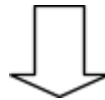
Колір – світло-рожевий

Консистенція – щільна, соковита.

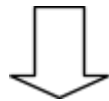
Додаток до інструктивно – технологічної картки №6

**Технологічна схема
приготування страви: «Кальмари в томатному соусі»**

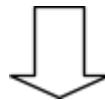
Кальмари розморожують на повітрі



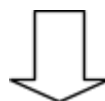
Очищають від нутрощів



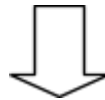
Опускають у кип'ячу воду на 3-6 хв.



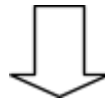
Видаляють шкіру (плівку)



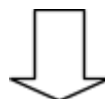
Варять протягом 5хв.



Нарізають соломкою



Заливають соусом і доводять до кипіння



Подають з гарніром і соусом

Інструктивно-технологічна картка №8

Соус Томатний
Рецептура № 857Сборник технологических карт на
блюда и кулинарные изделия – Киев:
АСК, 2012

Назва сировини	На 1000		На 1 порції		На 3 порції	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Рибний бульйон	-	500	-	25	-	75
Маргарин (столовий)	25	25	1,25	1,25	3,75	3,75
Борошно (пшеничне)	25	25	1,25	1,25	3,75	3,75
Морква	50	40	2,5	2	7,5	6
Цибуля (ріпчаста)	48	40	2,4	2	7,2	6
Петрушка (корінь)	40	30	2	1,5	6-	4,5-
Томатне пюре	500	500	25	25	75	75
Маргарин (столовий)	25	25	1,25	1,25	3,75	3,75
Цукор	10	10	0,5	0,5	1,5	1,5
Вага готового соусу	-	1000	-	50	-	150

Технологічні вимоги до основної сировини*Маргарин* – з вираженим смаком і ароматом, однорідної консистенції.*Цибуля (ріпчаста)* – цибуля ціла, суха, без мехічних ушкоджень.*Цукор* – кристалики сухі, без механічних ушкоджень.**Технологія приготування**

Мілко нарізані коріння, цибулю пасірують, додають томатне пюре, продоржують пасірувати ще 15-20 хвилин, з'єднують з білим соусом і варять 25-30 хв. в кінці варіння додають сіль, цукор, перець чорний горошком. Готовий соус проціджують, протираючи при цьому овочі, і доводять до кипіння. Соус томатний служить основою для приготування похідного соусу. При використанні його як самостійного соусу, його заправляють лимонною кислотою (0,5 гр.) і жиром (70, 50, 30 грам, відповідно по I II III колонкам).

по I і II колонкам можна додати сухе біле вино 100 і 75 грам, відповідно. Подають соус дострав з відварної, рипущеної, смаженої риби и рибної котлетної маси.

Вимоги до якості страви оформленню

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса без плівки на поверхні.

Смак та запах – смак томатний, з ароматом овочем.

Колір – червоний

Консистенція – в'язка, еластична.

Типові помилки та шляхи їх попередження

№ з/п	Назва страви	Помилки	Причини	Попередження
1.	Раки відварні річкові	Після варіння раків відчувається на дотик наявність піску	Недостатньо промили	Живі раки ретельно промити в холодній воді до повного видалення піску та мулу.
2.	Креветки відварні	Після варіння м'ясо креветок має щільну консистенцію	Варили більше потрібного часу	Закладати в киплячу воду і варити 3-5 хвилин. хвилин
3.	Морський гребінець відварний	Відварне філе має жорстку консистенцію	Довго варили	Закладати в киплячу воду і варити 10-15 хвилин
4.	Кальмари відварні	Після бланшування плівка з кальмарів погано знімається	Недостатньо бланшували кальмарів	Бланшувати у гарячій воді при температурі 65-70 градусів постійно перемішуючи, протягом 3-6 хвилин.

