

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 12-13
(4 часа)**

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, блюд кухонь народов мира

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

Технология приготовления блюд:

Салат Тако с курицей

1. Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой. Чили нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, мелко нашинковать.
2. Подготовленное куриное филе нарезать тоснкими полосками.
3. Разогреть две сковороды. На одну выложить подготовленные овощи, на вторую — курицу.
4. Обжарить все по 5–7 минут и посолить.
5. Сделать из кукурузной лепешки 4 небольших кулечков и наполнить начинкой.
6. Для сальсы мелко нарезать помидоры, также нарезать лук, перемешать. Листья базилика порвать руками. Перец чили мелко порубить. Все смешать, заправить оливковым маслом и посолить. Подать отдельно.



Саимаки

1. Рис промывают и откидывают на дуршлаг. Заливают водой (рис с водой закладываются из расчета 1:1) и оставляют на 30 минут. Закрывают рис крышкой и доводят до кипения. Варят рис при сильном нагреве в течение 15 минут, после нагрев уменьшают и варят в течение 10 минут.
2. Сняв рис с нагрева, настаивают рис в течение 5 минут (без крышки).
3. Заправляют рис суши-уксусом из расчета 1:8. Охлаждают рис с помощью веера. Рис перемешивают, до охлаждения риса до комнатной температуры.
4. Циновку затягивают пищевой пленкой и выкладывают рис на нее. На рис выкладывают нори. Поверх нори помещают салат (подвергшийся первичной обработке), после на салат наносят тонкой полоской майонез, посыпают майонез зеленым луком (подвергшийся первичной обработке) и выкладывают на него грилированный лосось, филе лосося с/с (без кожи и костей) и ломтик авокадо (подвергшийся первичной обработке).
5. Сворачивают рулетом. Перекладывают на доску рулет. Выкладывают на рулет рыбу с/с и нарезают рулет.

6. Редис подвергают первичной обработке. Изготавливают элемент оформления и погружают его в воду на 1 час.

Оформляют блюдо элементом оформления из редиса, вассаби и маринованным имбирем.



Салат «Цезарь»

1. Салатные овощи подвергают первичной обработке и рвут их на небольшие (2*2 см) кусочки.

2. С чабаты удаляют корки и нарезают на кубики (0,7 * 0,7 см), выкладывают на противень, сбрызгивают маслом, смешанным со специями, и запекают в течение 5 минут при температуре 110°C. 3. Гренки охлаждают.

4. Пармезан натирают на мелкой терке.

5. Для приготовления соуса яичные желтки, горчицу, специи помещают в дежу миксера и взбивают. Далее постепенно тонкой струйкой добавляют оливковое масло.

6. После того, как майонез взобьется (приобретет густую кремообразную консистенцию), в него вводят свежесжатый сок лимона, а после измельченные консервированные анчоусы и чеснок (подвергшийся первичной обработке и измельченный).

Салатные овощи горкой выкладывают на тарелку, поливают соусом, посыпают гренками и натертым сыром.



Салат «Капрезе»

1. Помидоры и базилик подвергают первичной обработке.

2. Помидоры и моцареллу нарезают тонкими кружочками.

3. Выкладывают на тарелку внахлест помидоры, моцареллу и листики свежего базилика. Сбрызгивают салат бальзамическим уксусом.



Ход занятия

Выполнить задание №1-3 лабораторной работы

Задание 1. Изучить технологию приготовления мясных холодных блюд.

Задание 2. Составить технологические карты на блюдо:

Салат Тако с курицей

Саимаки

Салат «Цезарь»

Салат «Капрезе»

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
Салат Тако с курицей				
Саимаки				
Салат «Цезарь»				
Салат «Капрезе»				

Задание 5. Сделать выводы о проделанной работе.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева