

Епіграф уроку:

*«Секрет майстерності в тому,
що секрету немає, є просто
талант.»*

Вільде

Тема уроку. Приготування банкетних страв з риби.

Мета уроку. Вивчити з учнями технологію приготування банкетних страв з риби та види термічної обробки для приготування банкетних страв з риби, вимоги до їх якості.

Розвивати вміння порівнювати, робити висновки, формувати в учнів допитливість, уважність, творчість при вивченні нового матеріалу.

Виховувати дисципліновану відповідальність за свої знання та знання всієї групи, культуру спілкування під час вирішення проблемних ситуацій, а також наполегливість у досягненні кінцевого результату.

Тип уроку. Комбінований.

Метод уроку. Пояснювально - ілюстративний.

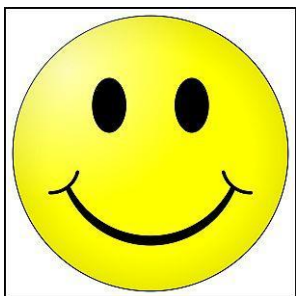
Обладнання. Підручник В. С. Доцяк «Українська кухня», мультимедійна презентація, інструменти коучинга «Шкала успіху», «4 питання планування», «Рамка зворотного зв'язку», «Правило 30 секунд».

Міжпредметні зв'язки. З виробничим навчанням, устаткуванням підприємств харчування, організацією виробництва та обслуговування

Хід уроку

Девіз: *Якщо хочеш досягнути у житті своїх вершин,
Кулінарію збагнути мусиш тонко до глибин*

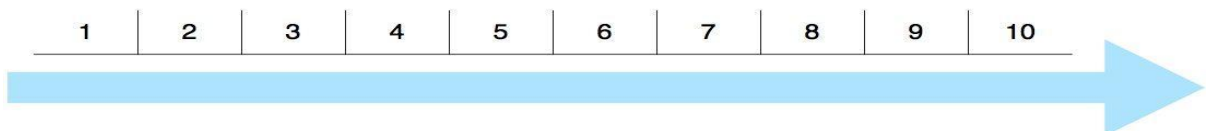
(слайд 1)



Перед вами знаходиться шкала успіху, яка є і у кожного з вас на партах і зараз ми з'ясуємо на скільки ви обізнані з темою нашого уроку:

- Хто вважає, що він знає на 1 бал ставить позначку на шкалі успіху на позначці 1, хто вважає, що на 2 – на позначці 2

Напротязі уроку ми постійно будемо повертатись до Шкали успіху



Перед початком Роботи давайте обговоримо 4 питання:

- ☐ Про що Ви хочете дізнатись на уроці?
- ☐ Що нам для цього потрібно?
- ☐ Що Ви знаєте з цієї теми?
- ☐ Для чого нам необхідно вивчати цю тему?

1. Актуалізація опорних знань учнів.

1.1. Фронтальне опитування: (Мозковий штурм)

1.1.1. В якій послідовності обробляють велику осетрову рибу?

(Розмороження(6 – 10 год) – відрізання голови разом з грудними плавниками – зрізування спинних кісткових «жучків» разом із смужкою шкіри у напрямі від хвоста до голови - видаляють плавники – видалення визигу.

1.1.2. Як відокремлюють голову у великої осетрової риби? (Для цього

лівою рукою відтягують грудні плавники і великим ножем кухарської трійки прорізують під ними шкіру та м'якоть до хряща з обох боків, перерубуючи сполучний хрящ і відокремлюючи голову)

- 1.1.3.Які способи застосовують під час приготування напівфабрикатів? (нарізування, відбивання, маринування, подрібнення, вибивання, панірування)
- 1.1.4.Які харчові речовини містить риба? (білки, жири, мінеральні речовини, вітаміни, екстрактивні речовини і вуглеводи)
- 1.1.5.Як класифікують рибу?(за місцем і способом існування, характером покриву шкіри, будовою скелета, розміром або масою, вмістом жиру, видами, термічним станом)
- 1.1.6.Які є способи розморожування риби? (у воді, у розчині кухонної солі, на повітрі, в електричному полі надвисокої частоти)
- 1.1.7.Як здійснюється пластування риби? (Оброблену рибу кладуть на чисту суху обробну дошку і, починаючи з хвоста або голови)
- 1.1.8.Яке призначення панірування ?(Щоб зменшити витікання соку і випаровування води з поверхні виробу під час смаження, внаслідок чого утворюється апетитна рум'яна кірочка, а готовий виріб після теплової обробки буде свіжим)
- 1.1.9.У якому цеху виконують обробку риби?
(у рибному або м'ясо - рибному)

Викладач. Ми з вами згадали, що обробку риби здійснюють у рибному або у м'ясо-рибному цеху на ділянці обробки риби і пропоную вам провести тест на уважність та пригадати інвентар та устаткування цеху, для цього подивіться на зображення 1 хв.(слайд 2) і назвіть та дайте правильні відповіді(учні називають інвентар, обладнання зображені на слайді).

Викладач. Наступним кроком нашої роботи – це завдання

«Продовжити речення» (слайд 3).

Технологічний процес обробки риби складається – ...(з таких операцій: приймання риби, розморожування замороженої риби або вимочування солоної, обчищення луски з лускатої риби, видалення плавників, зябер, очей, нутрощів, промивання, приготування напівфабрикатів.)

Щоб полегшити видалення «жучків» пласти осетрової риби –(занурюють у гарячу воду(95*С) на 2 – 3 хв. так, щоб м'якоть була над водою. Потім пласт виймають з води, перекладають на стіл шкірою догори і швидко зчищають ножом з поверхні риби кісткові «жучки». Обшпарювання не тільки полегшує видалення «жучків», а й зменшує утворення згустків білків на поверхні риби під час її теплової обробки.)

З обробленої риби готують напівфабрикати – ...(для варіння, припускання, смаження з невеликою кількістю жиру(основним способом) і у великій кількості жиру(фритюрі), запікання, тушкування)

Слайд 10. Назвіть класифікацію страв з риби

Слайд 11. Опитування по фото.

3. Мотивація навчальної діяльності

В ресторані, на банкеті

Та на великому фуршеті

Гарні рибу готували

Та красиво подавали

Тож настав сьогодні час

Професійно все узнати -

Як же рибу готувати?

1. Вивчення нового матеріалу.

Під час вивчення нового матеріалу ви будете працювати з опорними конспектами. Розпочинаємо вивчення нового матеріалу.

5.1. Обробка риби для фарширування

5.2. Приготування щуки фаршированої.(слайд 12 - 19)

5.3. Технологічна схема приготування Щуки фаршированої (слайд 20)(Учні самостійно заповнюють шаблон технологічної схеми)

5.4. Технологічна карта розрахунку сировини (21)

5.5 Вимоги до якості банкетних страв з риби (слайд 22)

5.6 Правила подавання щуки фаршированої(слайд 24 – 25)

Опрацювання самостійно с підручника учнями проблемних ситуацій під час приготування щуки фаршированої

Показ відеоролику приготування банкетної страви з риби

6. Закріплення нового матеріалу.

Викладач. Давайте закріпимо всю інформацію, яку ви тільки що записали(слайд 29,30,31).

6.1. Вирішення проблемних ситуацій (правильна відповідь 2 бали)

6.2. Зараз ми з вами пригадаємо дитячу гру (слайд 32), в яку я впевнена грав кожний з вас – це латка і ми зробимо так: Вам на попередньому уроці було дано завдання: підготувати по 1 запитанню своєму товаришеві. Учень задає запитання і доторканням руки задає його учневі якому хоче і т.д.

1. Яку роль відіграють рибні страви у харчуванні людини?

(Є важливим джерелом повноцінних білків, які потрібні для побудови клітин організму людини. Вміст жиру в стравах залежить від виду риби, він підвищує калорійність і поліпшує смакові якості)

2. Як змінюються основні речовини, що містяться в рибі, при тепловій обробці?(Відбувається зсідання білків. Білок колаген переходить в глютин. Під час варіння й припускання жир частково втрачається, він витоплюється і спливає на поверхню бульйону; екстрактивні і мінеральні речовини частково переходять у відвар, надаючи бульйонам приємного смаку і аромату)

3. Яка різниця між варінням і припусканням?(варіння – це процес нагрівання продуктів до 100*С у рідкому середовищі. Основний спосіб варіння – це доведення продукту до готовності при повному зануренні його в рідину. Припускання - варіння продукту в невеликій кількості рідини. Продукт заливають рідиною на 1/3 його об'єму, закривають кришкою і нагрівають. При цьому нижня частина продукту вариться у воді, а верхня – в атмосфері пари. Під час припускання у відвар переходить менше поживних речовин, ніж під час варіння)

4. Яка кількість води потрібна для варіння одного кілограма риби?(2 л)

5. Поясніть, чому припущена риба смачніша, ніж варена? (в ній зберігаються майже всі смакові й ароматичні речовини)

6. Визначте назву страви і спосіб її приготування за таким набором продуктів: короп, гриби сушені, цибуля ріпчаста, жир, рис, яйця, перець чорний, борошно пшеничне, вершкове масло?(короп фарширований)

7. Підберіть соуси і гарніри для риби припущеної та риби смаженої?(гарніри – картопля варена або картопляне пюре, овочі припущені. Соуси – томатний, томатний з овочами, сметанный.)

8. Для зберігання забарвлення форелі і лососевих риб, що додають у воду?(у воду додають лимонну кислоту 9. Яку кількість жиру беруть для смаження у фритюрі на 1 кг риби?)

10. Рибу, тушковану у сметані, готують двома способами, якими саме?(1 підготовлену рибу нарізують на порційні шматочки, солять і обсмажують на олії. У змащений маслом або маргарином сотейник кладуть шар риби, на нього – підсмажену нарізану кружальцями картоплю, посипану сіллю і перцем, заливають сметаною і тушкують до готовності у жаровій шафі під кришкою. 2 спосіб - підготовлену рибу нарізують на порційні шматочки, (не обсмажують). У сотейник, змащений маслом або маргарином, кладуть шар риби, на нього – нарізану

кружальцями картоплю, посипану сіллю і перцем, заливають розігрітим вершковим маслом і олією, або маргарином і сметаною й тушкують до готовності на слабкому вогні під кришкою.)

11. У якому посуді можна відпускати тушковані, варені, та смажені гарячі рибні страви?

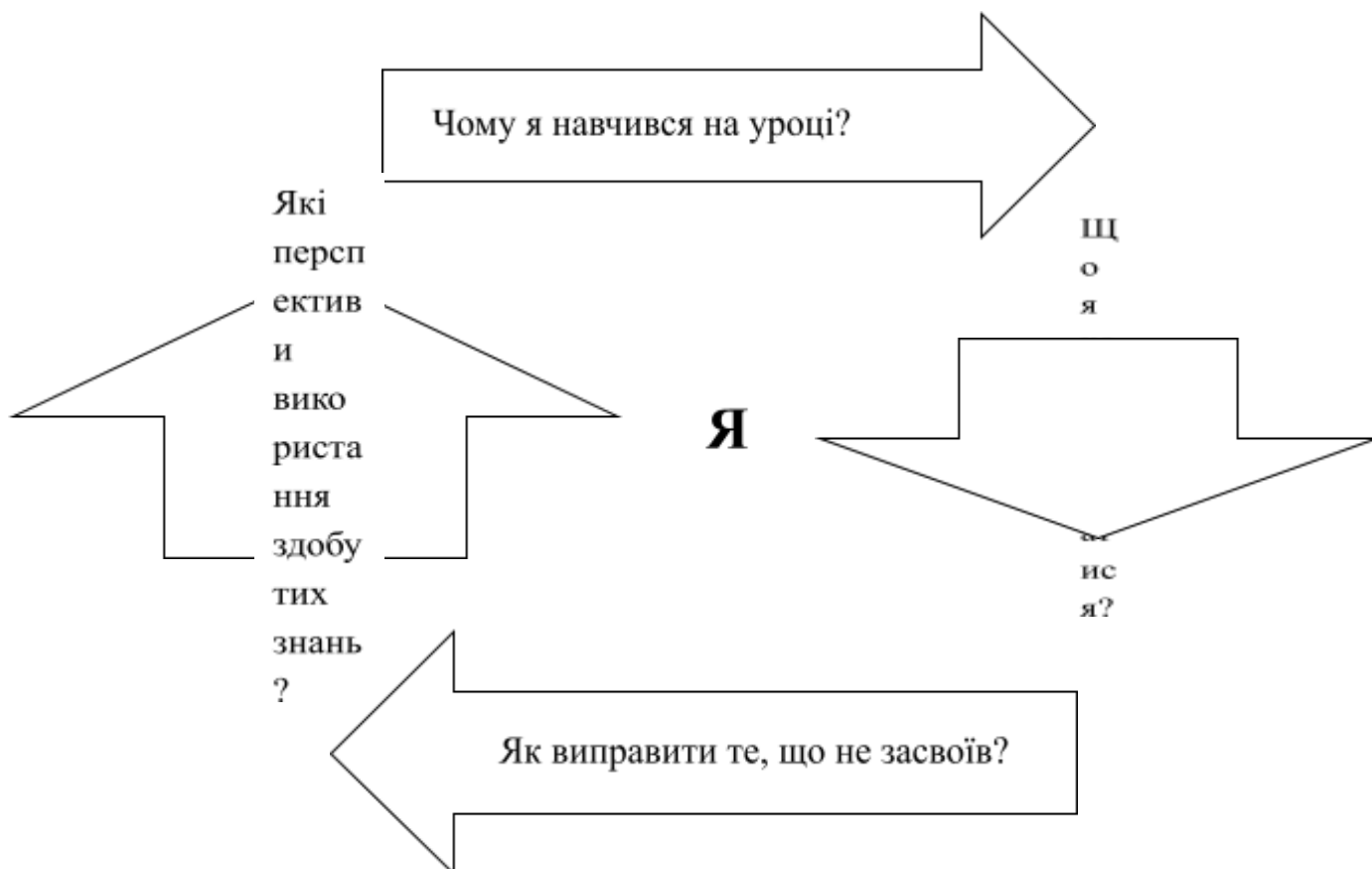
(Рибні страви подають на підігрітих столових мілких тарілках (240 мм у діаметрі), порціонних блюдах, металевих порціонних сковородах, у круглих або овальних баранчиках. Температура подавання рибних страв повинна бути не нижчою 65 °С. Маса риби на порцію, г: 75, 100, 125, основного гарніру — 150, додаткового — 50-70.)

7. Підсумок уроку.

7.1. Рефлексія

- **відмітьте будь-ласка на шкалі успіху** на якому рівні ви знаходитесь після вивчення матеріалу;

- **за допомогою рамки зворотного зв'язку** давайте обговоримо відповіді на поставлені питання і таким чином з'ясуємо головну мету для чого ми вчили приготування банкетних страв з риби за правилом 30 сек.



7.2. Заключна частина

4 питання обговорити

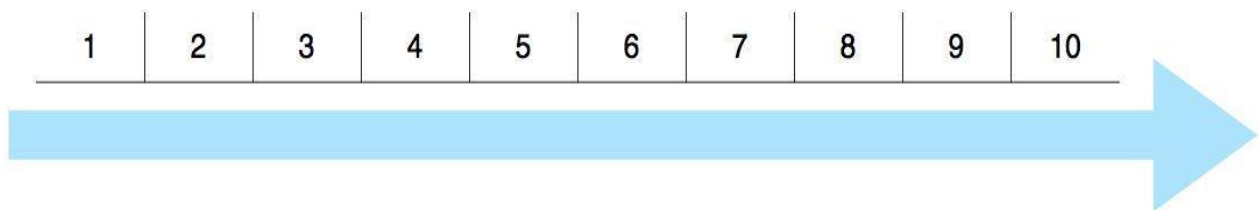
- час похвали;

- **домашнє завдання:** В. С. Доцяк «Українська кухня», стор.133-135,

- опрацювати конспект

- скласти кросворд

– підготувати підготувати розробку власної рецептури банкетної страви з риби



При залишку часу :

Презентація власної розробки страви риби банкетного приготування.

Короткий опорний конспект

Залежно від способів теплової обробки рибні страви поділяють на варені, припущені, смажені, запечені, тушковані. Для смаження краще використовувати рибу, м'ясо якої соковите, ніжне і легко деформується; панірування сприяє збереженню цілісності шматочків, а утворення на поверхні щільної підсмаженої кірочки забезпечує соковитість, оскільки смажену рибу подають в основному без соусу. Варити і припускати треба рибу з більш щільним м'ясом, оскільки її подають із соусами, які надають страві соковитості. Багато страв в українській кухні готують із щуки. Її варять, тушкують, смажать і запікають, проте найкраще фарширувати; окуневі види риб і тріску краще варити й смажити; філе тріски, сома, лина — варити й смажити, а також готувати січені вироби; морську рибу — тушкувати. Навагу, міногу, вугрі, лящі, сазани й коропа не відварюють, цю рибу смажать. У процесі теплової обробки риба зазнає складних фізико-хімічних змін. Під час варіння, припускання і смаження відбувається зсідання білків. Цей процес починається при нагріванні риби до 35 °С і закінчується після досягання температури 65 °С. Зсілі білки у вигляді світлої піни з'являються на поверхні рідини при варінні риби. Неповноцінний білок колаген при температурі 40 °С зсідається і переходить у глютин — клейку речовину, яка легко розчиняється у гарячій воді, а при застиганні утворює драглі. Різні види риби відрізняють за будовою, смаком і вмістом поживних речовин. Тому при приготуванні страв із риби слід правильно визначити спосіб теплової кулінарної обробки для збереження цінних поживних речовин. Залежно від способів теплової обробки рибні страви поділяють на варені, припущені, смажені, запечені, тушковані. Для смаження краще використовувати рибу, м'ясо якої соковите, ніжне і легко деформується; панірування сприяє збереженню цілісності шматочків, а утворення на поверхні щільної підсмаженої кірочки забезпечує соковитість, оскільки смажену рибу подають в основному без соусу. Варити і припускати треба рибу з більш щільним м'ясом, оскільки її подають із соусами, які надають страві соковитості. Багато страв в українській кухні готують із щуки. Її варять, тушкують, смажать і запікають, проте найкраще фарширувати; окуневі види риб і тріску краще варити й смажити; філе тріски, сома, лина — варити й смажити, а також готувати січені вироби; морську рибу — тушкувати. Навагу, міногу, вугрі, лящі, сазани й коропа не відварюють, цю рибу смажать. У процесі теплової обробки риба зазнає складних фізико-хімічних змін. Під час варіння, припускання і смаження відбувається зсідання білків. Цей процес починається при нагріванні риби до 35 °С і закінчується після досягання температури 65 °С. Зсілі білки у вигляді світлої піни з'являються на поверхні рідини при варінні риби. Перед подаванням на підігріте блюдо (тарілку) кладуть гарнір — картоплю варену або картопляне пюре, овочі варені, поряд — порційний шматочок риби. Гарнір поливають розтопленим маслом, а рибу — соусом томатним, томатним з овочами, сметаним. Страву прикрашають зеленню.

Щука, крім морської — 159/73; для фаршу: хліб пшеничний — 14, молоко або вода — 15, цибуля ріпчаста — 36/30, маргарин столовий — 7, яйця — 4, часник — 1/0,8, маса напівфабрикату — П5, петрушка (корінь) — 4/3 або селера (корінь) — 4/3, маса припущеної риби — 100, соус — 75, гарнір — 150. Вихід — 325.

Короп не пластований шматочками, фарширований

Підготовлену рибу укладають на решітку рибного казана, заливають гарячим бульйоном або водою так, щоб вона була покрита на третину об'єму, додають перець чорний горошком, сіль, посуд закривають кришкою і припускають при слабкому кипінні 10-15 хв. Подають припущену фаршировану рибу з гарніром, поливають соусом. Гарніри — картопля варена або картопляне пюре, овочі припущені. Соуси — томатний, томатний з овочами, сметанный.

Короп — 171/108; для фаршу: хліб пшеничний — 4, молоко або вода — 5, цибуля ріпчаста — 12/10, маргарин столовий — 3, яйця — 4, часник — 0,3/0,2, сіль — 2,7, перець чорний мелений — 0,01, лавровий лист — 0,01, маса напівфабрикату — 125, маса припущеної риби — 100, гарнір — 150, соус — 75. В и х і д — 325.

Короп фарширований смажений. Нафаршированого гречаною або рисовою кашею та грибами коропа зашивають, обкачують у борошні, обсмажують з обох боків до золотистого кольору основним способом, доводять до готовності у жаровій шафі. Перед подаванням з коропа знімають нитки і нарізують його на порціонні шматочки, які укладають на тарілку чи блюдо, поливають маслом або маргарином столовим і посипають зеленню. Окремо на гарнір можна подати припущену з маслом моркву, картоплю смажену.

Короп — 122/60; для фаршу: гриби білі сушені — 8, цибуля ріпчаста — 10/8, жир тваринний топлений харчовий — 3, рис — 7 або крупа гречана — 9,5, яйця — 10, маса фаршу — 50, борошно пшеничне — 6, маса напівфабрикату — 115, олія — 6, маса смаженого коропа — 100, масло вершкове або маргарин столовий — 7, гарнір — 150. Вихід — 257.