Лабораторно-практическое занятие

Тема программы: Характеристика рыбных горячих блюд

Тема урока: Приготовление рыбных горячих блюд.

Цель урока: Выработать умение выполнять кулинарную обработку при приготовлении рыбных блюд.

Ход занятия:

1 Вариант

Задание 1

Написать технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации рыбного горячего блюда (Котлеты, биточки).

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Задание 2

Произвести подбора соусов и гарниров к следующим рыбным горячим блюдам.

Блюдо	Гарниры	Соусы
1.Рыба, тушенная в томате с овощами		
2. Зразы донские		
3. Рыба, запеченная с картофелем по-русски		
4. Кнели		

Вывод:

_____

_____

_____

Лабораторно-практическое занятие

Тема программы: Характеристика рыбных горячих блюд

Тема урока: Приготовление рыбных горячих блюд.

Цель урока: Выработать умение выполнять кулинарную обработку при приготовлении рыбных блюд.

Ход занятия:

2 Вариант

Задание 1

Написать технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации рыбного горячего блюда (зразы донские).

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Задание 2

Произвести подбора соусов и гарниров к следующим рыбным горячим блюдам.

Блюдо	Гарниры	Соусы
1.Рыба в томатном соусе.		
2. Рыба в тесте жареная (орли)		
3. Рыба, запеченная по-московский		
4. Фрикадельки		

Вывод:

_____

_____

_____

ПЛАН
Лабораторно-практического занятия

Тема программы: Характеристика рыбных горячих блюд
Тема урока: Приготовление рыбных горячих блюд.
Цель урока: Выработать умение выполнять кулинарную обработку при приготовлении рыбных блюд.
Тип урока: урок формирования умений
МТО урока: Учебные наглядные пособия: «Кулинария» Н.А.Анфилова, «Кулинарная характеристика блюд»; дидактический материал

ХОД ЗАНЯТИЯ:

1. Организационный момент:
   - Проверка присутствия учащихся на уроке.
   - Заполнение документации.

2. Целевая установка. Мотивация и стимулирование учебно- познавательной деятельности.
   Сообщение темы и цели занятия.

3.Выполнение задания учащимися.

1 Вариант

3.1. Написать технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации рыбного горячего блюда (котлеты, биточки).

3.2. Произвести подбора соусов и гарниров к следующим рыбным горячим блюдам.

2 Вариант

3.1. Написать технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации рыбного горячего блюда (зразы донские).

3.2. Произвести подбора соусов и гарниров к следующим рыбным горячим блюдам.

4.Сообщение домашнего задания:

Ю.М.Новоженов «Кулинарная характеристика блюд» Стр.106 – 118 (повторить)

КОНСПЕКТ

Лабораторно-практического занятия.

Тема программы: Характеристика рыбных горячих блюд
Тема урока: Приготовление рыбных горячих блюд.
3. .Выполнение задания учащимися.

1 Вариант

3.1. Написать технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации рыбного горячего блюда (котлеты, биточки).

Котлеты, биточки. Из приготовленной массы формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом и биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2.5 см. Изделие панируют в сухарях или белой панировке и обжаривают с двух сторон. Подают на порционном блюде, сбоку укладывают гарнир – картофель, жаренный ломтиками, картофель отварной, картофельное пюре, зеленый горошек, овощи, припущенные в масле. Перед подачей гарнир посыпают маслом. Соусы томатный, сметанный или сметанный с луком подают отдельно. Биточки поливают соусом.

Норма выхода блюд из рыбной котлетной массы.

Норма выхода блюд из рыбной котлетной массы -125 г., для большинства рыбных блюд норма выхода гарнира 150г. Однако она может быть увеличена до 200-250 г или уменьшена. Такие гарниры, как горошек зеленый консервированный, спаржа, капуста цветная и другие, отпускают по 100, 75, 50 г. Норма соуса – 75 г.

Показатели качества и безопасности.

Внешний вид: подают на тарелке вместе с овощами и соусом, гарнируют отварным картофелем и посыпают зеленью.

Цвет: характерен данному виду рыбы, на разрезе бело-серого цвета; соуса – характерен данному виду соуса и ингредиентам входящим в состав соуса.

Вкус, запах: В меру соленый, характерен виду рыбы; соус – в меру соленый, характерен ингредиентам входящим в состав .

Консистенция: мягкая, сочная.

Сроки годности и условия хранения блюд из рыбной котлетноймассы .

Горячие рыбные блюда не подлежат длительному хранению. Они должны реализоваться в течение 2-3 ч.

3.2. Произвести подбора соусов и гарниров к следующим рыбным горячим блюдам.

Блюдо	Гарниры	Соусы
1.Рыба, тушенная в томате с овощами	- овощи тушенные, -овощи свежие -картофель отварной	- томатный - томатный с овощами - сметанный

	-картофельное пюре - овощи припущенные	- сметанный с луком - белый
2. Зразы донские	- картофель жаренный из варенного или жаренного - картофельное пюре, - овощи, припущенные с жиром	Отдельно: - горячий томатный соус - соус майонез -соус майонез с корнишонами
3. Рыба, запеченная с картофелем по-русски	Подают как самостоятельное блюдо	- белый жидкий - паровой.
4. Кнели	- прогретый зеленый горошек, - заправленный сливочным маслом, - жаренный картофель, - картофельное пюре, - сложный гарнир	- белое вино - паровой - томатный

2 Вариант

3.1 Написать технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации рыбного горячего блюда (зразы донские).

Зразы донские. Блюда готовят обычно из осетрины, севрюги, белуги, судака, сама. Из филе рыбы без кожи и костей или звена без кожи и хрящей нарезают куски и отбивают их в пласт толщиной 0,5-0,6 см. Готовят фарш из пассерованного шишкованного лука, молотых сухарей, рубленного яйца, зелени петрушки, соли, перца. В подготовленный пласт заворачивают фарш и придают форму сигары. Зразы панируют сначала в муке, затем, смочив в льезоне, в белой панировке и жарят во фритюре.

При отпуске зразы (1-2шт. на порцию) кладут на блюдо или тарелку, рядом – картофель, жаренный из сырого или отварного, политый маслом. Отдельно подают томатный соус. В качестве гарнира подают также картофельное пюре, овощи, припущенные с жиром.

Норма выхода блюда из жаренной рыбы.

Норма выхода блюд из жаренной рыбы -125 г., для большинства рыбных блюд норма выхода гарнира 150г. Однако она может быть увеличена до 200-250 г или уменьшена. Такие гарниры, как горошек зеленый консервированный, спаржа, капуста цветная и другие, отпускают по 100, 75, 50 г. Норма соуса – 75 г.

Показатели качества и безопасности.

Внешний вид: подают вместе с овощами и соусом, гарнируют, посыпают зеленью.

Цвет: характерен данному виду рыбы, на разрезе виден фарш, рыба - бело-серого цвета; соуса – характерен данному виду соуса и ингредиентам входящим в состав соуса.

Вкус, запах: В меру соленый, характерен виду рыбы; соус – в меру соленый,

характерен ингредиентам входящим в состав .

Консистенция: мягкая, сочная.

Сроки годности и условия хранения блюд из отварной рыбы.

Горячие рыбные блюда не подлежат длительному хранению. Они должны реализоваться в течение 2-3 ч.

3.2 Произвести подбора соусов и гарниров к следующим рыбным горячим блюдам.

Блюдо	**Гарниры**	**Соусы**
1.Рыба в томатном соусе.	-картофельное пюре - картофель жаренный - рис отварной	Отдельно: - горячий томатный соус - соус майонез -соус майонез с корнишонами
2. Рыба в тесте жареная (орли)	- зелень петрушки, жаренный во фритюре, -картофель фри, - овощи свежие	- томатный - томатный с овощами - сметанный - сметанный с луком - белый
3. Рыба, запеченная по-московский	- жаренный каттофель, полит растопленным сливочным маслом.	- сметанный -белый - паровой
4. Фрикадельки	- отварной рис, -отварные овощи с маслом, -картофель отварной, - картофельное пюре	Подают в томатном соусе

4. **Сообщение домашнего задания:**
   Ю.М.Новоженов «Кулинарная характеристика блюд» Стр.106-118 (повторить)