

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).

[illegible]

Задание 2

Произвести подбор 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).

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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.Новоженков «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 формируют 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 котлетной массы .

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 тушеные, -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 картофель, 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.Новоженков «Кулинарная характеристика блюд» Стр.106-118 (повторить)