

Учебная практика

Тема: Обработка, подготовка традиционных видов овощей.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- 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;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и отслеживания;
- 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).

Самостоятельная работа

1. Организовать рабочее место для первичной обработки овощей.
2. Законспектировать, выучить инструктаж.
3. Выполненную самостоятельную работу прислать:
на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

Лекция №__

План

1. **Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.**
2. **Выбор и методы обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.**
3. **Последовательность и правила обработка и подготовка моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных.**
4. **Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Требования к качеству. сервировка, варианты оформления и подача.**

Материально-техническое оснащение

Оборудование: холодильный шкаф, весы настольные циферблатные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), нож средний поварской тройки.

Нерыбные продукты моря поступают на предприятия питания в свежем, в сыро-мороженом, варено-мороженом, сушеном, консервированном виде.

Креветки. Брикетсы сыро-мороженных и варено-мороженных креветок перед отвариванием размораживают на воздухе или в воде, но не до конца, а до того момента, когда их можно будет разделить на части. Если креветки разморозить полностью, то их головы могут потемнеть, и



после приготовления внешний вид продукта ухудшится.

Для того чтобы сварить 1 кг креветок, необходимо взять 3 л воды и 18 г соли.

Подготовленных креветок закладывают только в кипящую воду и варят после ее повторного закипания: сыро-мороженных — 5–10 мин., а варено-мороженных на медленном огне — 3–5 мин. Соблюдать сроки варки важно, так как мясо переваренных креветок совершенно безвкусно.

После небольшого охлаждения шейку креветки, где находится ее съедобная часть, отделяют от туловища, удаляют с нее панцирную оболочку, а мускул (мясо) в зависимости от величины используют или целиком, или разделив на отдельные волокна. Чтобы качество полученного мяса не ухудшалось, хранить его лучше в бульоне, доведенном до кипения после помещения в него разделанных креветок.

Достаточно крупные и свежие креветки после тепловой обработки приобретают приятный розово-красный цвет и очень нежные аромат и вкус, поэтому предпочтительнее подавать их к столу в натуральном (неразделанном отварном) виде, а также использовать для оформления различных рыбных блюд.

Криль. Варено-мороженое мясо криля (антарктической креветки), поступающее в продажу в полиэтиленовых пакетиках массой 100 г, не требует тепловой обработки (за исключением приготовления из него супов и заливных блюд).

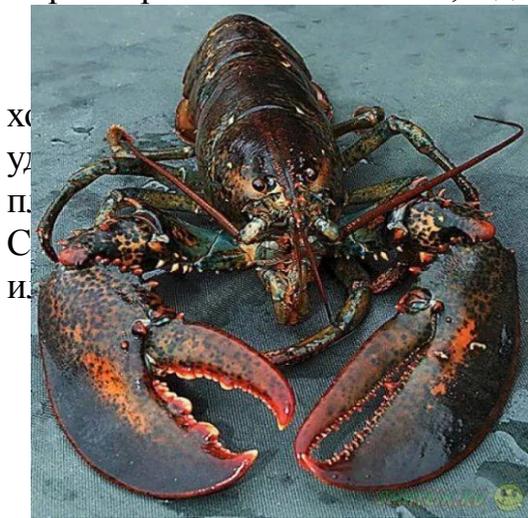


Размораживают мясо криля на воздухе или в холодильнике, не снимая упаковки, до температуры не выше 1⁰ С и полного отделения кусочков мяса друг от друга. Процесс его варки очень прост: в кипящую воду закладывают мясо криля (из расчета на 1 кг криля 3 л воды) и доводят до повторного кипения.

Брикеты сыро-мороженого фарша криля массой 100–200 г перед тепловой обработкой размораживают до 4⁰ С, когда его легко можно будет нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см.

Нарезанные ломтики закладывают одним слоем в кастрюлю с кипящей подсоленной по вкусу водой, добавляют перец горошком, лавровый лист, белые корни и варят не более 5 мин. со времени повторного закипания жидкости.

Омары, лангусты. Сыро-мороженых и варено-мороженых омаров и лангустов варят без предварительного размораживания. Продолжительность варки после повторного закипания воды (соотношение 1:3) составляет для сыро-мороженых 7–10 мин., а для варено-мороженых — 2–3 мин.



Для кальмаров можно оттаивать и на воздухе, и в



лишь в
и снять
60–65°
м ножа



Не стоит обрабатывать кальмара слишком горячей водой, это приведет к тому, что мясо станет не белым, а лиловым.

В зависимости от того, какие блюда готовятся, мясо кальмаров подвергают различной тепловой обработке — варят в воде, на пару либо припускают. Для варки в воде обработанных кальмаров кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров 2 л воды и 12 г соли) и варят не более 5 мин. с момента повторного закипания. Если варить его долго, то оно станет сухим, жестким.

Чтобы приготовить кальмаров на пару, необходимо пользоваться специальной пароварочной посудой или посудой с плотно закрывающейся крышкой. На пару мясо кальмара варится несколько дольше (10–12 мин.), однако в этом случае оно получается более вкусным, нежным и сочным.

Припускают кальмаров в сотейнике или плоской кастрюле с широким дном. Для этого их укладывают в посуду в один ряд, заливают подсоленной горячей водой (на 1 кг кальмаров 0,3–0,5 л воды), плотно закрывают крышкой и выдерживают на огне 5 мин после закипания. Чтобы вкус кальмаров стал приятнее, можно добавить в воду сливочное масло (10% ее массы).

Вареных или припущенных кальмаров промывают кипящей водой.

Для приготовления закусок и других блюд мясо кальмаров нарезают поперек волокон.

Устрицы. Перед приготовлением разнообразных блюд из устриц с поверхности раковин счищают наросты, остатки водорослей, песка, тщательно промывают их проточной водой, затем вскрывают острым ножом, подрезая мякоть у верхней плоской створки. Створки раскрывают, вынимают мякоть промывают от песка. Извлечь мякоть устриц из раковин можно и после запекания. Для этого раковины раскладывают в один ряд на противне, ставят его в духовку и выдерживают там до их раскрытия.

Следует знать, что у живых моллюсков раковины плотно закрыты. Если же раковины раскрылись во время хранения самопроизвольно, то мясо таких моллюсков в пищу не пригодно.



Для горячих закусок, супов и других блюд мясо устриц варят в воде не более 10 мин. Во время варки обязательно добавляют соль, специи, репчатый лук и ароматические корни.

Мидии. Раковины свежих или живых мидий очищают щеткой или ножом от прилипших ракушек и песка, выдерживают в холодной воде 2–3 часа и затем промывают.

Извлекают мясо и из сырых, и из предварительно сваренных раковин. В первом случае их раскладывают на разделочной доске, вскрывают острым ножом, вынимают мясо, удаляют биссус (образование, служащее для прикрепления мидии ко дну) и тщательно промывают от песка. Во втором случае мидии заливают водой (на 1 кг мидий 2 л воды) и варят до раскрытия раковин и сворачивания мяса (обычно 15–20 мин.). Сваренное мясо срезают со створок, удаляют биссус и промывают теплой кипяченой водой.

Мороженых (предварительно сваренных без раковин) мидий размораживают на воздухе, после деления на небольшие кусочки удаляют остатки биссуса (если они имеются) и тщательно промывают теплой водой.

Из способов тепловой обработки применительно к мясу мидий предпочтительны варка, припускание и жарка. В отличие от других продуктов моря мясо мидий для варки закладывают в холодную воду. Доведя ее до кипения,

добавляют соль, морковь, лук, белые корни, перец горошком и варят при слабом кипении 20–30 мин.

Припускать мидий лучше в посуде с закрытой крышкой в небольшом количестве воды (1/3 от массы продукта) также примерно 25–30 мин. Для того чтобы вкус мидий стал более приятным, при припускивании добавляют, как и при варке, овощи, корни, лавровый лист, гвоздику и душистый перец. **Морской гребешок.** Замороженный мускул морского гребешка размораживают на воздухе или в холодной воде. После оттаивания его промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду (6 г соли на 1 л воды), добавляют лук, белые корни, специи и варят 10 мин с момента повторного закипания. Воды берут не более 2 л на 1 кг продукта. Сваренный мускул морского гребешка лучше хранить в отваре.



Нарезают мясо гребешка поперек волокон тонкими ломтиками, брусочками или другой формой в зависимости от вида приготавливаемого блюда.

Трепанги. Варено-мороженых трепангов заливают теплой (не выше 40° С) водой (на 1 кг продукта 2 л воды) и размораживают в течение 1 часа. Размороженных трепангов разрезают вдоль брюшка, зачищают от остатков внутренностей, песка и тщательно промывают, затем ошпаривают горячей водой (2 мин) и уже в таком виде используют для приготовления различных блюд. Мясо трепангов имеет достаточно плотную консистенцию.



Обработку сушеных трепангов следует начать с тщательного промывания от угольного порошка. Затем их заливают холодной водой и сутки вы-

держивают, меняя при этом воду 2–3 раза. Набухших трепангов промывают, нарезают вдоль брюшка, зачищают от внутренностей, снова промывают и варят 3–4 часа до полного размягчения. Отвары, полученные после варки, не используют, но в них хранят готовых трепангов до момента приготовления различных блюд [22–24].

Мороженая морская капуста. Ее размораживают в холодной воде и промывают. Обработку сушеной ламинарии начинают с удаления механических примесей и замачивания. Замачивают капусту в восьмикратном количестве воды примерно 10–12 часов. За это время ее слоевища успевают достаточно набухнуть, и их остается только тщательно промыть.



Подготовленную мороженую и сушеную морскую капусту заливают холодной водой и варят три раза по 15–20 мин. После первой и второй варки отвар сливают и капусту заливают новой порцией теплой (40–50° С) воды. Трехкратная варка капусты обязательна, так как она позволяет удалить избыток йода и значительно улучшить не только ее вкус, но и цвет.

Для того чтобы определить готовность капусты, надо охладить кусочек ее, надавить на него пальцем, и если он легко разминается (но не растекается), то это означает, что капуста сварилась.

Вареную капусту используют для приготовления салатов, овощных супов, мясных и рыбных солянок и многих других блюд.