

Группа № 508

Производственная практика «Повар – кондитер»

06. 06.2023 год

Мастер п/о: Демиденко А.И.

Контакты:

Почта: anna.ivanovna.demidenko@mail.ru

Вконтакте: <https://vk.com/id244141221>

(Конспекты, ответы на вопросы, тестовые задания, сообщения присылаем в виде фото – в электронном виде)

ПП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Тема: 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Под тема: 3.4. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи. Требование к качеству. Сроки хранения.

Прочитать конспект и заполнить дневник по производственной практике.

Креветки, крабы, омары, лангусты и речные раки.

Креветки. Съедобной частью у креветки является мякоть хвостовой части (шейка). На предприятия общественного питания поступают креветки в основном сыромороженные или вареномороженные. Замораживают целых креветок или только их шейки. Кроме того, креветки могут поступать в сушеном и консервированном виде. Замороженных креветок предварительно оттаивают на воздухе при температуре 18...20 °С в течение 2 ч, чтобы разделить блок на части.

Размораживать креветок полностью не рекомендуется, так как при размораживании их головы темнеют, что ухудшает внешний вид продукта. После промывания креветок отваривают. Сушеных креветок вначале несколько раз промывают в теплой воде, затем заливают горячей подсоленной водой, доводят до кипения и оставляют в той же воде для набухания. Из мяса креветок готовят холодные, первые и вторые блюда.

Крабы наиболее крупные ракообразные, масса их иногда достигает 5 кг. Тело краба покрыто твердым панцирем и состоит из головогруды, под которую подогнуто видоизмененное брюшко, двух клешней и шести ног. Съедобное мясо, которое находится в конечностях и брюшке, в сыром виде серого цвета и имеет консистенцию студня; после варки оно становится белым и волокнистым.

Из крабов вырабатывают в основном натуральные консервы. В период лова в продажу поступают и вареномороженные крабы (целиком или отдельно крабовые ножки), вареномороженое мясо крабов в брикетах массой 250-500 г. Консистенция вареномороженного крабового мяса после оттаивания должна быть плотной и сочной, с деликатесным пикантным вкусом и ароматом используется для приготовления холодных и горячих закусок, пюреобразных супов и вторых блюд.

Омары. Насчитывается 37 видов омаров (лобстеров). По строению они близки к речным ракам, но крупнее их, достигая в длину 50 см. В пищу употребляют мясо шейки и клешней. Поступают в живом виде в специальных аквариумах или разделанными сыромороженными и вареномороженными.

Лангусты. Похожи на омаров, но не имеют клешней, длиной до 60 см. Лангусты обычно поступают на предприятия общественного питания разделанными (шейки с панцирем) сыромороженными или вареномороженными.

Мороженых омаров и лангустов (шейки с панцирем) размораживают на воздухе при температуре 18-20 °С в течение 2-3 ч до полного отделения шеек друг от друга и варят. Мясо омаров и лангустов используют в основном для приготовления деликатесных горячих закусок, первых и вторых блюд.

Речные раки. Мясо раков содержит около 16 % легкоусвояемого белка, 0,5 % липидов, безазотистые вещества (гликоген) и т. п. На предприятия общественного питания раки поступают живыми (в основном в районах их промысла), свежемороженными и вареномороженными. Съедобное мясо содержится в шейке и клешнях. У сырых раков мясо плохо отделяется от панциря, поэтому разделявают их после варки. При этом пользуются специальными щипцами. Мясо освобождают от панциря осторожно, не нарушая целостности кусочков. Из шейки удаляют жилку, после чего из мяса готовят закуски и горячие блюда.

Двустворчатые моллюски. Из этой группы беспозвоночных наибольшее пищевое значение имеют и чаще других используются в общественном питании мидии, устрицы и морской гребешок. Ракушки с открытыми створками следует при обработке отбраковывать.

Мидии. Съедобная часть мидии – тело, покрытое мясистой пленкой мантией и заключенное в раковину, состоящую из двух створок. Масса тела составляет 10 -15 % от массы целой мидии. При хранении масса живых мидий уменьшается в результате потери жидкости. Свежих мидий следует разделять сразу же. Мидии поступают в виде консервов, вареномороженными без

Створок, массой до 1 кг и живыми (в ракушках) мороженое мясо готовят из живых мидий: их обрабатывают паром в течение 15... 20 мин, при этом раковина раскрывается, мясо извлекают, промывают, укладывают в брикеты и замораживают. В брикетах тела мидий должны быть без повреждений, серого или бледнооранжевого цвета. Перед приготовлением брикеты оттаивают на воздухе, затем тщательно промывают, отваривают и удаляют биссус (пучок нитей, с помощью которого мидии прикрепляются ко дну или

другим предметам, после чего мидий несколько раз промывают в сменяемой воде, чтобы полностью удалить песок.

С мидий в раковинах счищают прилипшие мелкие ракушки, выдерживают в холодной воде в течение нескольких часов и промывают в проточной воде. После этого мидии варят при слабом кипении 15...20 мин (до раскрытия створок и сворачивания мяса в комочек. Обработка мидий в СВЧ-печах сокращает время обработки на 30%. Вареное мясо отделяют от створок и промывают для удаления песка. Затем в зависимости от назначения варят или припускают.

Устрицы. У устриц съедобно тело (10... 15 % общей массы), которое лежит в глубокой створке; мелкая же створка является как бы крышечкой.

Устриц, в отличие от других двустворчатых, используют в пищу или живыми, или подвергают обработке. На предприятия общественного питания мидии поступают живыми, в виде брикетов мороженого мяса, а также в виде натуральных и закусочных консервов. Раковины после такой же предварительной обработки, как и у мидий, кладут на разделочную доску плоской стороной вверх, со стороны утолщенного конца (замка) между створками вводят тонкое лезвие ножа и подрезают мякоть у верхней плоской створки.

После этого створки раскрывают и в зависимости от кулинарного назначения моллюска оставляют на раковине или отделяют и перекалывают в посуду. Раковины вскрывают перед использованием, длительное хранение не допускается. Мясо раковин, раскрывшихся самопроизвольно во время хранения, для приготовления непригодно. Устриц широко используют для приготовления различных изделий. Для жаренья подготовленных устриц солят, перчат, панируют в двойной панировке. При приготовлении запеченных устриц их обрабатывают перцем, солью, посыпают луком или сыром, сбрызгивают маслом и раскладывают в формы.

Морские гребешки. Крышки раковин этого моллюска имеют веерообразную форму. Между двумя створками раковины находится тело (мускул) в желтоватопрозрачной пленке мантии. Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20... 28 % общей массы). Мускул особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светложелтого цвета плотной консистенции. На предприятия общественного питания мускул гребешка поступает в мороженом, сушеном, а также консервированном виде. Перед приготовлением блюд мороженный мускул морского гребешка оттаивают в холодной воде или на воздухе при комнатной температуре.

Оттаявший мускул промывают, а потом варят или жарят. Из гребешка готовят панированные полуфабрикаты для последующего обжаривания во фритюре или основным способом. Кроме того, мясо гребешка используют для варки и припускания, а также для производства котлетной массы. При приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов подготовленное мясо нарезают поперек волокон кружочками или брусочком. Подготовленные кусочки для жаренья во фритюре посыпают солью, перцем и панируют в двойной панировке.

Для котлетной массы размороженный мускул гребешка промывают, обсушивают, пропускают через мясорубку. Добавляют замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб, соль, молотый перец, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Затем формируют котлеты, биточки и панируют их.

Трубач. На предприятия поступает мороженым разделанным или неразделанным (в раковинах). Хранят его при температуре 1-8 °С до 6 месяцев.

Мясо трубача размораживают в воде при соотношении 1:2 при температуре воды 15-20 °С и на воздухе при температуре 18-20 °С.

После этого трубача потрошат, удаляя при этом внутренности и подошву, затем мясо промывают и после стекания воды направляют на производство полуфабрикатов. При поступлении мороженных моллюсков в раковинах их так же размораживают в воде или на воздухе, затем тщательно промывают от песка и ила. Во избежание посинения мяса трубача его варят в раковине в течение 30-35 мин.

Затем раковины быстро охлаждают и направляют на разделку. У хорошо сваренных ракушек мясо легко отделяется. При разделке мясо отделяют от раковин, удаляют несъедобные части (жабры, хобот, внутренности). Мясо промывают водой и направляют на производство полуфабрикатов или блюд (полуфабрикаты: тело целиком для отваривания, мелкокусковые (соломка длиной 5 см, шириной 0,4 см; брусочки для тушения, запекания, обжаривания в кляре), а также котлетную массу в сочетании с рыбой, свиной, овощами (капустой, морковью).

Мактры. Поступивших моллюсков разделяют сырыми, реже в вареном виде. После тщательной мойки их варят в 3% -м солевом растворе; мелкие ракушки варят 10 -12 мин, крупные 15-20 мин. Используют для тушения и запекания.

Требования к качеству блюд из нерыбного водного сырья. Сроки хранения

Мороженые морепродукты хранят 21 сутки при температуре от -10о до -12о, 14 суток при температуре ниже -18оС при относительной влажности воздуха 90-95%.

Полуфабрикаты из морепродуктов не рекомендуется хранить, т.к. морепродукты содержат много воды и быстро портятся. В случае необходимости их потрошенными и промытыми хранят в холодильных камерах.

Транспортирование моллюсков должно осуществляться в специальных емкостях или контейнерах с проточной или сменяемой морской водой при температуре воды не выше 25оС. Допускается транспортирование моллюсков без воды в специальных контейнерах насыпью слоем не более 2/3 высоты емкости при температуре воздуха от 0о до 12оС.

Для мороженных продуктов и полуфабрикатов срок хранения исчисляется с момента поступления на предприятие общественного питания в мороженном виде. Чтобы разморозить их, в цеху первичной обработки нужны дефростеры. Это стеллажи, на которых лотки установлены с небольшим наклоном для стока воды. К лоткам иногда подводится паровой подогрев, чтобы морепродукты оттаивали быстрее.

Пресервы после закатки не должны находится более 2 часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляется в холодильник на созревание при температуре от 0о до -8оС.

Для каждого вида морепродукта должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

Продажа сырых морепродуктов и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

Подача и оформление блюд и закусок из нерыбного водного сырья

Морепродукты прекрасно поддаются различным видам кулинарной обработки, их можно употреблять в холодном и горячем виде, хорошо сочетаются с различными гарнирами.

К холодным блюдам и закускам относятся бутерброды, салаты, масляные смеси (смешанное с морепродуктами и различными приправами сливочное масло), паштеты, форшмаки и другие блюда. Бутерброды могут быть открытыми, закрытыми и на поджаренном хлебе. Для их приготовления используют пшеничный и ржаной хлеб и широкий ассортимент продуктов, в том числе рыбную гастрономию. Продукты на бутербродах располагают так, чтобы они не осыпались и вместе с тем имели привлекательный вид, сочетались по вкусу и цвету. Готовят их не ранее чем за 30-40 минут до подачи. Перед подачей желательно охладить. Хлеб для открытых бутербродов нарезают ломтиками толщиной примерно 1 см. Батоны пшеничного хлеба нарезают наискось. Ржаной хлеб чаще всего используют для бутербродов с морепродуктами солоновато.

В качестве дополнительных продуктов (гарнира) к основному продукту используют кружочки или дольки лимона, кружочки соленых или маринованных огурцов, помидоров, кольца репчатого лука, сладкого стручкового перца, маслины без косточек, дольки или кружочки сваренного вкрутую яйца, мелко нарезанный зеленый лук, нарезанный кружочками редис, листики зеленого салата, веточки зелени и т.д. На ломтик хлеба кладут основной продукт в целом или нарезанном виде, сверху - гарнир.

Для салатов из морепродуктов, которые подают на закуску, используют преимущественно овощи в отварном виде. Для наибольшей сохранности витаминов, тщательно промытые овощи рекомендуется отваривать в кожуре. Лучше всего нарезать уже охлажденные овощи, чтобы кусочки не деформировались, имели аккуратный внешний вид. Все салаты заправляют после того, как овощи и морепродукты охлаждены, так как в противном случае блюдо получится менее вкусным. Для салатов используют главным образом отварные или припущенные морепродукты. Очень вкусны салаты с крабами, креветками, раками, мускулом морского гребешка и мидиями. При изготовлении салатов наиболее аппетитные кусочки крабов, креветок оставляют для украшения блюда. Для украшения салатов применяют также красиво нарезанные ломтики свежих, соленых и маринованных овощей, кружочки или дольки крутого яйца, маслины, зеленые листики салата, веточки петрушки или сельдерея. Нарезать продукты для салата и заправлять их соусом рекомендуется непосредственно перед подачей блюда. Непродолжительное хранение заправленных салатов ухудшает их вкус.