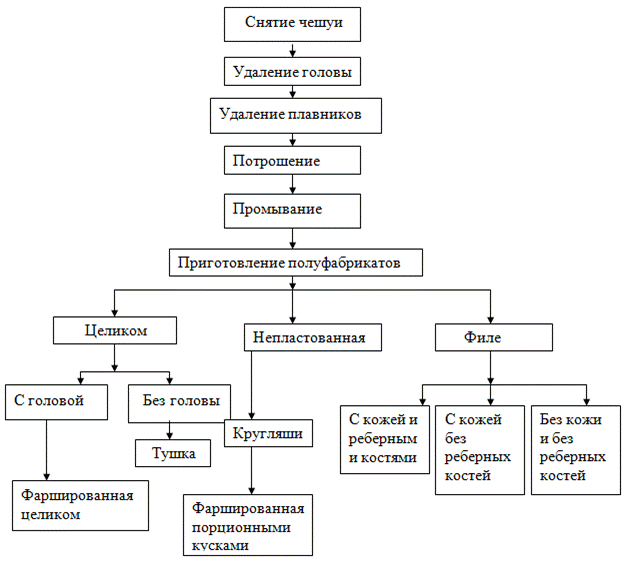
**УРОК 23**

|  |  |
| --- | --- |
| **18 июня четверг** | |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина: | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.** |
| Тема урока  **43-44** | **ПЗ №10**  **Технологические схемы приготовления полуфабрикатов быстрого приготовления из рыбы** |

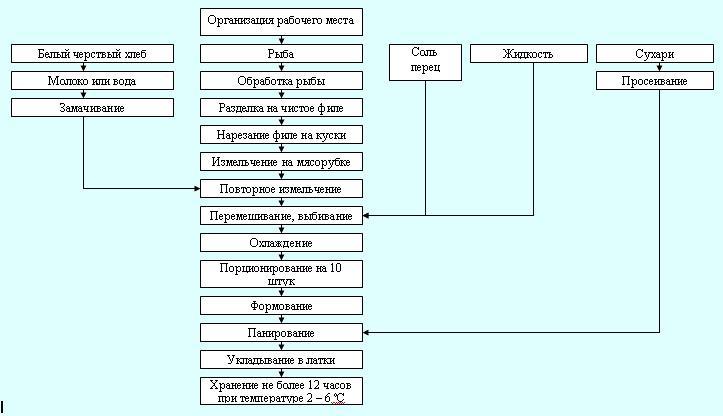
Цель - познакомить обучающихся с алгоритмом составления технологических схем, с соблюдением последовательности технологического процесса.

**Технологическая схема - это графическое изображение совокупности операций, составляющих технологический процесс.!!!!!!!!!!!!!!!!!!1**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

****



**Домашнее задание Тестовое задание-выберите 1 вариант ответа**

**1. Маркировка досок для разделки рыбы:**

а) «КВ»;

б) «РВ»;

в) «МС»;

г) РС

**2.В каком виде рыба поступает на предприятия общественного питания?**

а) охлажденная, мороженая;

б) живая, охлажденная, мороженая, солёная;

в) охлажденная, соленая, живая;

г) мороженая, живая, соленая

**3. Рыбу для варки нарезают под углом:**

а**) 90 С**

б) 450С;

в) 600С;

г) 350С

**4. С какой целью перед жаркой рыбу панируют?**

**а) сохранения сочности, пищевых веществ и образования корочки;**

б) для сохранения жидкости;

в) для сохранения пищевых веществ;

г) для образования поджаристой корочки?

**5. К фаршированным рыбным полуфабрикатам относятся:**

а) зразы, тельное, рулет;

б) биточки, зразы, тельное;

в) тефтели, тельное, рулет;

г) кнели, фрикадельки, зразы.

**6.В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:**

а) мелкую, среднюю, крупную**;**

б) мелкую, крупную;

в) мелкую, крупную, очень крупную;

г) мелкую, среднюю, очень крупную.

**7. В каком цехе обрабатывают рыбу?**

а) горячий цех;

б) мясорыбный цех;

в) холодный цех;

г) кулинарный цех.

**8. Какой полуфабрикат панируется в двойной панировке?**

а) зразы;

б) биточки;

в) тельное;

г) тефтели.

**9. Для чего в котлетную массу из нежирной рыбы добавляют охлаждённую припущенную рыбу:**

а) для увеличения вязкости;

б) для уменьшения вязкости;

в) для повышения жирности;

г) для увеличения рыхлости.

**10. Какой водой заливают порционные куски рыбы для варки:**

а) горячей;

б) теплой;

в) холодной;

г) охлажденной.