**УРОК 24**

Я знаю, вы устали, но осталось совсем немножко

|  |  |
| --- | --- |
| **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  47-48 | **№ 11 Технологические схемы приготовления полуфабрикатов быстрого приготовления из нерыбного водного сырья** |

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

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

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Биточки, котлеты из кальмаров и трески**

Технология приготовления: размороженное в холодной воде филе кальмара промывают, очищают, затем кладут в кипящую воду и варят в течение 5-7 минут. Вареное, охлажденное филе кальмара пропускают через мясорубку вместе с филе рыбным без кожи и костей, нарезанным на куски и хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Затем добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный, соль, все тщательно перемешивают.

Из полученной массы формуют биточки или котлеты, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°С в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Домашнее задание: составить технологическую схему приготовления

**Биточки, котлеты из кальмаров и трески (по образцу)**

**1. Полуфабрикат кальмаров**

**2.**

