|  |  |
| --- | --- |
| Дата | **16.04.2020 г.** |
| Ф.и.о обучающегося |  |
| Учебная дисциплина | МДК.03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд |
| Профессия | 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| Раздел 4. | Приготовление блюд из рыбы |
| Тема урока | **Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.**  **ПЗ № 1 Имитация производственных ситуаций.** |

План.

**1**. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.

2.Требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. ПЗ № 1 Имитация производственных ситуаций.

**1 вопрос**. **Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.**

П**РЕИМУЩЕСТВО**- изделия получаются мягкие, рыхлые!!!!!!

Кнельную массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы:

1 кг филе рыбы ,

хлеб пшеничный – 100 г,

молоко или сливки – 500 г,

белки яиц – 3 шт.,

соль – 15г.

**СПОСОБ РАЗДЕЛКИ**- филе без кожи и костей.

1. Белый хлеб зачищают от корок и замачивают в молоке или сливках.
2. Соединяют с мелко нарезанной рыбой и пропускают через мясорубку с частой решеткой 2–3 раза.
3. Толкут в ступке с маслом, добавляя сливки или молоко.
4. Протирают через волосяное сито.
5. Добавляют яичные белки и взбивают на холоде, добавляя оставшееся охлажденное молоко или сливки до получения однородной легкой и пышной массы, подливая молоко или сливки.
6. Солят.
7. Готовят полуфабрикаты: кнели паровые или используют для фарширования рыбы.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОТОВНОСТИ** -Масса должна быть настолько легкой, чтобы кусочек её, брошенный в воду, плавал на поверхности. При приготовлении кнельной массы вместо хлеба можно использовать слоёное тесто. Благодаря нежной консистенции и большой питательной ценности кнельную массу рекомендуют использовать в диетическом питании.

**

Задание: подберите оборудование, инвентарь, инструменты и заполните таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| п/п | Технологические операции | Оборудование | Посуда, инвентарь, инструменты |
| 1. | Белый хлеб зачищают от корок и замачивают в молоке или сливках. | Стол производственный  Ванна | Доска разделочная «Х»  Нож поварской «Х» |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |

**2 вопрос.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом | 24 | - " -  от -2 до +2 °С |

**Требования к качеству, условия и сроки хранения.**

**3 вопрос. ПЗ № 1 Имитация производственных ситуаций.**

****Задание №**1 Ответьте на вопросы и внесите данные в таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Какую рыбу по содержанию костей используют для приготовления котлетной массы из рыбы? |  |
| 2. | Отклонения при взвешивании 1 шт. полуфабриката? |  |
| 3. | Где используют молоки? |  |
| 4. | Какой вид и сорт хлеба используют для рыбной котлетной массы? |  |
| 5. | Подберите панировку для рыбных тефтелей? (подсказка)№332/1996 г. |  |
| 6. | Какую форму придают рыбным зразам? |  |
| 7. | Какие овощи входят в полуфабрикат фрикадельки рыбные? Подсказка (№380 1997 г.) |  |
| 8. | Подберите панировку для рыбных тельного из рыбы? (подсказка)№331/1996 г. |  |
| 9. | Форма рулета рыбного? |  |
| 10. | Что такое льезон? ГОСТ |  |

**2 задание**

**Проверьте правильность составления алгоритма приготовления**

***Схема приготовления рыбной котлетной массы***

**1Филе нарезают мелкими кусочками**

**2.Пропускают через мясорубку**

**3.Хлеб замачивают в молоке**

**4.Набухший хлеб, измельченное филе соединяют**

**5.Пропускают через мясорубку еще раз**

**6.Добавляют соль, перец**

**7.Перемешивают**

**8.Выбивают**

**9.Формуют полуфабрикаты**

Ответ\_\_\_

**Задание №3 По фото определите название полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\Технологические карты\ТОРТЫ\86fa3593fd56.jpg** |  |
| **2.** | **C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\Технологические карты\ТОРТЫ\hello_html_18c27b22.jpg** |  |
| **3.** | **C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\Технологические карты\ТОРТЫ\myasnoi_rulet_s_brokkoli-477111.jpg** |  |
| **4.** | **C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\Технологические карты\ТОРТЫ\kotlety_domashnie.jpg** |  |
| **5.** | C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\Технологические карты\ТОРТЫ\kotlety_iz_schuki.jpg |  |
| **6.** | C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\Технологические карты\ТОРТЫ\tefteli-bez-risa-v-s-podlivkoi-duxovke_1491665421_13_max.jpg |  |
| **7.** | **C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\8736.750x0.jpg** |  |
| **8.** | **C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\01.jpg** |  |
|  | **C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\1600 (1).jpg** |  |

**Домашнее задание: конспект**