|  |  |
| --- | --- |
| Дата | **05 мая 2020 г.** |
| Ф.и.о обучающегося |  |
| Учебная дисциплина | УП.03 (учебная практика) |
| Профессия | 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| **ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** | |
| Раздел 4. | Приготовление блюд из рыбы |
| *C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg*Тема урока | Инструктаж по технике безопасности. 1 час.  Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, приготовление полуфабрикатов для варки и припускания. |

**УРОК №1**

**Цель работы:** Ознакомить обучающихся с рыбным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Выработать практические навыки при обработке чешуйчатой рыбы, разделке рыбы, нарезке полуфабрикатов, приобрести навыки при работе с нормативно – технологической документацией.

**Материально – техническое оснащение:**

**ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, ПОСУДА**

1.Доска разделочная «СР».

2.Нож средний поварской тройки «СР».

3.Рыбочистки ручные.

**ОБОРУДОВАНИЕ**

1.Холодильник бытовой.

2.Весы настольные циферблатные.

3.Стол производственный.

4.Ванны моечные.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ ЧЕШУЙЧАТОЙ РЫБЫ**.

1.Размораживание.

2.Очистка от чешуи.

3.Удаление плавников, головы.

4.Удаление внутренностей.

5.Промывание.

6.Нарезка полуфабрикатов.

**СПОСОБЫ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Целиком – тушка | мелкая до 200 граммов |
| 2. | Непластованная – кругляшами | средняя до 1,5 кг |
| 3. | Пластованная  а) филе с кожей и реберными костями;  б) филе с кожей без реберных костей;  в) филе без кожи и реберных костей. | крупная св.1,5 кг. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Операция №1**  Получить рыбу, определить доброкачественность. | Внешний вид, запах, консистенция- рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, мякоть плотная и упругая, чешуя гладкая, блестящая. Доброкачественность мороженной рыбы определяем проколом горячей иглы, если не свежая появляется гнилостный запах. |
| **Операция №2**  Организация рабочего места. | Рыбу обрабатывают в рыбном или мясо-рыбном цехе.  Инвентарь, инструменты с маркировкой «СР». Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь справа, весы на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску перед собой. |
| **Операция №3**  Оттаивание рыбы. | В воде с температурой не выше 10-15°С, на 1 кг рыбы 2 литра воды. В воду добавляем соль 7-13 г.соли на 1 литр. |
| **Операция №4**  Очистка от чешуи. | Рыбу очищают ручным скребком и средним ножом поварской тройки. В направлении от хвоста к голове. |
| **Операция №5**  Удаление плавников. | Начинают со спинного, держат рыбу за хвостовой плавник,  затем удаляют анальный, а затем все остальные. |

РАЗДЕЛКИ РЫБЫ ДЛЯ П/Ф «ТУШКА».

|  |  |
| --- | --- |
| 6.**Операция.**  Удаление жабр и глаз. | Делаем надрез с двух сторон под жаберными крышками-  Удаляем глаза и жабры .(Оставляют голову при тушке). |
| 7.**Операция.**  Удаление внутренностей, зачистка. | Делают надрез между грудными плавниками, не вынимая нож из брюшка, ведут к анальному отверстию. Защищают внутреннюю полость от черной пленки. |
| 8.**Операция.**  Промывание. | Промывают холодной водой, а для удаления сгустков добавляют соль. Хранят в холодильнике. |

РАЗДЕЛКА РЫБЫ НА ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ ( КРУГЛЯШИ).

|  |  |
| --- | --- |
| 6.**Операция.**  Удаление головы. | Перерубают позвоночную кость и отделяют голову с частью внутренностей. |
| 7.**Операция.**  Удаление внутренностей. | Удаляют от внутренностей и защищают от пленок. Брюшко остается целым. |
| 8.**Операция.**  Промывание. | Промывают в холодной воде. |
| 9.**Операция.**  Нарезка. | Порционные куски нарезают поперек волокон. Нож держат  Под ∠90°С. Делают надрез в 2-3 местах.(варки и жарки). |

**№3 РАЗДЕЛКА РЫБЫ НА ФИЛЕ.( методом пластования).**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.**Операция.**  Удаление головы. | Перерубают позвоночную кость. |
| 2.**Операция.**  Удаление внутренностей. | Удаляют от внутренностей и защищают от пленок. |
| 3.**Операция.**  Пластование.  А)филе с кожей и реберными костями;  Б)филе с кожей;  В)чистое филе. | С головы или хвоста срезают половину филе с одной и с другой стороны позвоночной кости. Можно оставить одно филе с позвоночной костью.  Филе с кожей и реберными костями укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста, нож ведут вплотную к коже.  При разделки на чистое филе чешуя не удаляется.  Филе укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста, нож ведут вплотную к коже. |
| 4.**Операция.**  Нарезка. | Для **варки** -∠90°С филе с кожей и костями, филе с кожей без костей.  **Припускание** -∠30° филе с кожей без костей, чистое филе.  **Жарение осн.способом.**-все виды филе ∠30°C.  (Нарезают на широкие куски под∠30°С, чтобы имела большую площадь соприкосновения с жарочной поверхностью). |

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ.

Запах – свежей рыбы.

Консистенция- мякоть плотная, упругая.

Внешний вид – в зависимости от способа разделки рыбы.

Задание №1 Работа с

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

**СанПиН 2.3.2.1324-03**

**Задание №1 Заполнить таблицу сроки хранения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них** | | |
| ***Полуфабрикаты рыбные*** | | |
| 39. Рыба всех наименований охлажденная |  | часов при температуре 0 - (-2) °С |
| 40. Филе рыбное |  | - " -  0 - (-2) °С |
| 41. Рыба специальной разделки |  | - " -  от -2 до +2 °С |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом |  | - " -  от -2 до +2 °С |

**Задание №2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ**

*Девочки, берем свой конспект!*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Кожа, кости |  |
|  | Икра |  |
|  | Молоки, внутренний жир |  |
|  | Чешуя |  |

***ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ВАРКИ***

Для варки используют: рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, при этом держат нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске кожу надрезают в 2 -- 3 местах, чтобы при тепловой обработке рыба не изменяла свою форму.

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ПРИПУСКАНИЯ:**

рыбу в целом виде

некрупные звенья

порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе). Куски нарезают (начиная с хвостовой части), держа нож под углом 30° к рыбе. При этом получают плоские широкие куски, удобные для быстрого и равномерного прогревания в малом количестве жид кости.

**Задание домашнее: отработать полуфабрикаты рыбы для варки и припускания.**