**Урок №2**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата | **07 мая 2020 г. (ЧЕТВЕРГ)** |
| 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 | **Механическая кулинарная обработка рыбы, полуфабрикатов для жарки во фритюре.** |

ТЕМА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ».

**Цель работы:** Выработать практические навыки по организации рабочего места для нарезки полуфабрикатов из рыбы, соблюдение безопасных приемов, санитарно-гигиенических требований. Сформировать умения навыки по взвешиванию полуфабрикатов, приготовление рыбы фри и рыбы в тесте.

**Материально-техническая оснащенность:**

ОБОРУДОВАНИЕ:

1.Холодильник бытовой.

2.Стол производственный.

3.Весы настольные циферблатные.

ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА, ИНСТРУМЕНТЫ.

1.Средний нож поварской тройки «СР».

2.Доска разделочная «СР».

3.Венчик.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ:

1.Рыба, жаренная во фритюре.№313 – Сб.рец.1996 г.

2.Рыба в тесте жареная.№314 – Сб.рец.1996 г.

РЫБА ,ЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ.

Последовательность выполнения технологических операций.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Технологические операции | Инструкционные указания |
| 1. | Организация рабочего места, работа со Сборником рецептур. | Рабочее место оборудуется инвентарем. Изучение п/ф осуществляется по Сборнику рецептур. |
| 2. | Взвешивание целого филе. | Филе рыбы взвешивают с целью определения  количества порций. |
| 3. | Нарезка п/ф. | Взвешивают на весах. Допускается отклонение от установленной норы+\_3% ( в 10 порций) из семейства осетровых, сома, судака. Чистое филе в форме ромба. |
| 4. | Посыпание солью, перцем. | Все подготовленные п/ф посыпают солью,  перцем черным молотым. |
| 5. | Панирование. | Двойная панировка: мука +льезон+сухари. |

РЫБА В ТЕСТЕ ЖАРЕНАЯ (Орли).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № П/П | Технологические операции | Инструкционные указания |
| 3. | Нарезка п/ф. | Нарезают из чистого филе брусочки, толщиной 1-1,5 см и длиной 7-10 см. |
| 4. | Маринование п/ф. | Растительное масло+кислота лимонная+соль+перец черный молотый + мелко нарезанная зелень петрушки перемешивают. Маринуют 20-30 минут. |
| 5. | Приготовление теста «кляр». | 1.Просеивают муку.  2.Молоко соединяют 20-30 С с растительным маслом, добавляют желтки яиц, соль ,просеянную муку, размешивают до однородной массы.  3.Оставляют на 10-15 минут для набухания клейковины.  4.Перед жарением вводят взбитые белки и размешивают. |

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ.**

«Рыба фри» в форме ромба, «Рыба в тесте»- равномерно нарезанные брусочки без кожи и костей.

Запах -свежей рыбы.

Консистенция – плотная, упругая.

Домашнее задание : заполните технологические карты

1.Рыба, жаренная во фритюре.№313 – Сб.рец.1996 г.

2.Рыба в тесте жареная.№314 – Сб.рец.1996 г.

Приготовить «Рыбу, жаренную в тесте», фото отправить