**Урок №3**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата | **11 мая 2020 г. (понедельник)** |
| 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 |
| Тема урока  | **Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.** |

**Цель работы:** «Выработать практические навыки по обработке морепродуктов. Соблюдать технологический приемы обработки, рационально использовать сырье, безопасные приемы труда, санитарные нормы, условия и сроки хранения, аккуратность и точность в работе».

**Материально-техническое оснащение:**

ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, ПОСУДА.

1.Средний нож поварской тройки «СР».

2.Доска разделочная «СР».

3.Лотки для укладывания морепродуктов.

ОБОРУДОВАНИЕ:

1.Весы настольные циферблатные.

2.Холодильник бытовой.

3.Стол производственный.

 КАЛЬМАРЫ.(Головоногие моллюски)

 Кальмары поступают неразделенными, в мороженном виде, а также консервированными.

 ОБРАБОТКА МОРОЖЕНЫХ КАЛЬМАРОВ.

1.Кальмаров размораживают на воздухе или в воде.

2.Удаление внутренностей и хитиновые пластинки.

3.Ошпаривание для удаление кожи опускают на 3-6 минут в горячую воду при температуре 60-65 °С.

4.Промывание холодной водой.

5.Варка в подсоленной воде 5 минут с момента вторичного закипания.( на 1 кг- 2 литра воды и 20-40 г.соли.). Более длительная варка не рекомендуется, так как мясо становится жестким.

Отходы и потери при холодной обработке, к массе брутто –23% (в том числе потери при размораживании). Потери при тепловой обработке к массе нетто – 51%)

Из 265 г. кальмаров – выход готовых 100 г.( Всего 38% отходов).

 КРЕВЕТКИ.(ракообразные)

 Съедобной частью является брюшко, расположенное в хвостовой части. Креветки поступают в свежемороженом , варено-мороженном, варено -охлажденном, сыром или живом виде.

1.Замороженные креветки размораживают при температуре 18-20 °С.

2.Слегка размороженные креветки опускают в кипящую подсоленную воду ( на 1 кг. креветок берут 3 литра воды, 150 г.соли лавровый лист, перец черный горошком, перемешивают шумовкой и варят 2-3 минуты с момента вторичного закипания.

Готовые креветки всплывают на поверхность.

Потери при тепловой обработке 17%.

 СРОК ХРАНЕНИЯ.

Креветки вареные 12 часов при температуре –2 до +2 °С.

**Домашнее задание: заполнить таблицу**

**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид нерыбных продуктов моря** | **Механическая кулинарная обработка** |
|  | **Раки** |  |
|  | **Устрицы** |  |
|  | **Морской гребешок** |  |
|  | **Трепанги** |  |
|  | **Креветки** |  |
|  | **Кальмары** |  |