**Урок №5**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата | **15 мая 2020 г. пятница** |
| 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  | Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом |

**Цель и задачи:**

сформировать у обучающихся навыки по организации рабочего места при приготовлении рыбных блюд, расчету сырья, соблюдению технологического процесса приготовления, экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда.

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ**

ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ, ПОСУДА.

1.Кастрюли

2.Сковороды

3.Разделочные доски "СО", "СР".

4.Ножи поварской тройки "СО", "СР".

5.Лопатка

6.Шумовка

7.Порционная сковорода

8.Мелкая столовая тарелка

9.Дуршлаг

**ОБОРУДОВАНИЕ**

1.Электрическая плита

2.Холодильник бытовой

3.Ванна моечная

4.Весы настольные циферблатные

 Блюда из жареной рыбы готовят в горячем цехе.

**1.Рыба жареная основным способом.**

1.Разделываем рыбу на филе с кожей и реберными костями.

2.Нарезают под углом <30° и надрезают кожу в 2-3 местах (широкие куски удобны для быстрого приготовления и равномерного прогревания).

3.Посыпают солью, перцем и панируют в муке.

4.Жарят основным способом с двух сторон и дожаривают в жарочном шкафу при температуре 250°С 5 минут (доведения до готовности).

ГАРНИР:

**Картофель жареный из ( сырого).**

1.Картофель нарезают брусочками, ломтиками, дольками, кубиками.

2.Промывают в холодной воде и обсушивают.

3.Посыпают солью, кладут слоем не более 5 см. на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15-20 минут, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

2.**РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ.**

1.Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски под

<30°С и жарят основным способом.

2.На порционную сковороду кладут рыбу, вокруг картофель жареный из сырого нарезанный кружочками.

3.Сверху на рыбу кладут лук жареный во фритюре.

 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ .

Внешний вид- хорошо сохранившие форму, на поверхности поджаристая корочка.

Вкус – свойственный виду рыбы.

Запах – жира и рыбы.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ, УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ.

**Внешний вид:** рыба сохранила свою форму, рядом выложен гарнир. Рыбу поливают растоплены маргарином, украшают зеленью, лимоном

**Цвет**: поверхность рыбы покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло – коричневого цвета.

 **Консистенция**: : мягкая, сочная, мясо легко разделяется вилкой, но не дряблое.

 **Вкус:** специфический, в меру соленый без постороннего привкуса.

 **Запах:** соответствует запаху жареной рыбы и жира.

[Оветить](https://otvet.mail.ru/question/40706038)

 На раздаче хранится 30 минут.

|  |
| --- |
| **Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой** |
| 44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная | 36 | -2, +2 С." - |

**

**Домашнее задание:** приготовить и выслать фото блюда «**Рыба жареная с луком по-ленинградски**» рецептура №312/II Сборник рецептур 1996 г.



Примечание: при нарезке картофеля кружочком нарезайте одинаковой толщины, иначе будет неодновременная тепловая обработка. Лимона на подачу 7 нетто, зелени 2 нетто.

Если есть вопросы я на связи в Контакте или 9095639696.

У ВАС ВСЕ ПОЛУЧИТСЯ, ДЕЛАЙТЕ ВСЁ С ЛЮБОВЬЮ!

