**Урок №10**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата | 27 мая среда 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 |
| **Тема урока** | **ТЕМА: "ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ".** |

**Цель работы:**

Сформировать у обучающегося навыки по организации рабочего места при приготовлении рыбных блюд, расчету сырья, экономному расходованию электроэнергии, расчету сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда.

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ**

**ОБОРУДОВАНИ**

1.Производственный стол.

2.Ванна моечная.

3.Холодильник бытовой.

4.Весы настольные циферблатные. 5.Плита электрическая ЭП-2М

**ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА, ИНСТРУМЕНТЫ**

1 .Кастрюли

2.Сковороды

3.Мясорубка

4.Разделочные доски "СР"

5.Ножи поварской тройки «СР"

6.Шумовка

7.Лопатка

.

**БЛЮДО: "БИТОЧКИ, КОТЛЕТЫ ИЗ КАЛЬМАРОВ И РЫБЫ".**

**№353 Сборник рецептур 1996 г.**

1 .Организация рабочего места.

2.Бланшируют кальмары, обрабатывают.

3.Варка кальмаров.

4.Отварные кальмары+ филе рыбы (без кожи и костей)+хлеб, замоченный в воде

или молоке пропускают через мясорубку.

5.Добавляют соль, перец перемешивают, а затем выбивают.

6.Формуют: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренны концом,

биточки округло-приплюснутой формы.

7.Панируют в сухарях и жарят основным способом.

8.Доводят до готовности в жарочном шкафу.

9.отпускают с растопленным жиром или с соусом красным основным, гарнир: отварной картофель или жареный, каша рассыпчатая, капуста тушеная.

****

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КОТЛЕТ**

Внешний вид - сохранять форму, без трещин, покрыты поджаристой корочкой.

Консистенция- однородная, без комков, рыхлые, сочные.

Цвет - на разрезе от белого до серого.

Вкус - свойственный продуктам.

**Условия и сроки хранения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги | 24 часа | -2, +2 С |

