**УРОК №16**

|  |
| --- |
| **13 июня 2020 СУББОТА** |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина:  | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. |
| Тема урока**31-32** | **Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них** |

**Цель разделки:**

1.удаление несъедобных частей

2.подготовка рыбы к различным способам тепловой обработки.

**СПОСОБЫ РАЗДЕЛКИ**

1.ЦЕЛИКОМ-с головой, без головы, фаршированная целиком.

2.НЕПЛАСТОВАННАЯ-коугляшами, фаршированная кусками.

3.ПЛАСТОВАННАЯ (разделка на филе):

А) филе с кожей и рёберными костями;

Б) филе с кожей без рёберных костей;

В) филе без кожи и рёберных костей (чистое филе).

**1.ЦЕЛИКОМ-с головой, без головы, фаршированная целиком**

1.до 200 граммов

2.крупную для банкетных блюд

**2.НЕПЛАСТОВАННАЯ-**

средняя до 1,5 кг –отрубают голову и удаляют внутренности, не разрезая брюшка и нарезают на кругляши -5 см. ширина).

**3.ПЛАСТОВАННАЯ-**более 1.5 КГ.

удаляют голову, внутренности и делят на 2 половинки:

 1) позвоночником

2) без позвоночника

А) филе с кожей и рёберными костями-пластуют и удаляют позвоночную кость.

Б) филе с кожей без рёберных костей- удаляют позвоночную кость И РЁБЕРНЫЕ КОСТИ.

В) филе без кожи и рёберных костей (чистое филе)-разделывают на чистое филе.

**4.ФАРШИРОВАННАЯ**

**а) порционные куски фаршированные-без головы не разрезая брюшка, ширина 5 см.

б) целиком

**Домашнее задание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Дать определение фаршированию (ГОСТ термины и определение)? |  |
| 2. | Дать определение полуфабрикат кулинарный (ГОСТ термины и определение)? |  |
| 3. | Дать определение нарезка (ГОСТ термины и определение)? |  |
| 4. | Дать определение пластование (ГОСТ термины и определение)? |  |
| 5. | Источником какого питательного вещества является рыба? |  |
| 6. | Какого цвета разделочные доски и ножи?(НАССП) |  |
| 7. | Какой формой нарезают рыбу для фарширования порционным куском? |  |
| 8. | Что необходимо делать для предотвращения деформации рыбы? |  |