**УРОК 22**

|  |
| --- |
| **17 июня среда** |
| 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**43-44** | **Приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья** |

Цели урока:

**1. Образовательные** :

-познакомить обучающихся с перечнем и последовательностью операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых ;

-способствовать усвоению знаний о видах рыбы и ассортименте полуфабрикатов из нее, их технологии приготовления;

 **2. Воспитательные**:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;

- прививать интерес к выбранной специальности

 **3. Развивающие**:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы, проводить анализ;

- развивать самостоятельность, наблюдательность.

Тип урока: изучения нового материала.

**1.Особенности обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё**

В ресторанной кухне используются схемы механической кулинарной обработки рыбы и способы приготовления полуфа­брикатов, применяемые в традиционной технологии. Кроме того, существуют менее известные приемы, которые ис­пользуются в основном, в ресторанной кухне.

**Вандейкирование***-*способ обрезания хвостового плавника. Этот приём используется если рыба готовится целиком. С помощью ку­линарных ножниц средней части хвостового плавника придают форму буквы V, а в целом хвостовой плавник приобретает более аккуратную форму буквы W.

**Нарезка полуфабрикатов.**

В профессиональной литературе технология приготовления стейков из рыбы описывается так: выпотрошенную и очищенную от чешуи тушку рыбы нарезают поперек на куски толщиной 2,5 см, что напоминает нам полуфабри­кат из классической кулинарии — порционные куски из непластованной рыбы

(кругляши). Стейки т могут быть приготовлены и без ко­стей. Стейк из круглой рыбы (лосося, трески) называется **дарн,**из плоской рыбы (камбалы, палтуса) — **тронтон.**Кулинарное использование этих полу­фабрикатов — жарка основным способом, на вертеле, на гриле, припускание.

**Эскалопы.** Филе крупной круглой рыбы с кожей без костей или без кожи и без костей нарезают под острым углом на тонкие куски толщиной 1 см. Затем их отбивают между листами пергамента, чтобы они стали еще тоньше.

**Гужон – полуфабрикат**для приготовления рыбы в тесте. Филе нарезают полосками 8x0,5 см.

**Косички из рыбы.** Для их приготовления используют рыбу с красочной кожей (например, скумбрию) или два вида рыбы с контрастной по цвету мякотью (белой и красной). Филе нарезают полосками 20x2 см, соединяют по три полоски, которые скалы­вают у основания шпажкой, и затем заплетают косичку. 2-й способ: для получения косички прямоугольный кусок филе нарезают по длине на три равные части, оставив 1 см у конца, и заплетают «косичку». Этот полуфабрикат рекомен­дуется для припускания или варки на пару.

**Полуфабрикат "сюпрем».** Это название означает использование наилучшего куска. У рыбы это самые мясистые кусочки чистого филе, у птицы — филе с зачищенной крыльной косточкой.

**3. Фарширование рыбы.**Кроме известных в классической технологии способов в ресторанной кухне используются новые, современные приемы.

**Полуфабрикат «конвертики».**В эскалопы (тонкие куски филе лосося или другой крупной рыбы) заворачивают начинку, формуют закусоч­ный конвертик. Эскалоп перевязывают бланшированным перышком зеленого лука, закрепляя начинку внутри. Рыбные конвертики имеют очень нежную консистенцию, поэтому для их приготовления применяют припускание, варку на пару или тепловую обработку в комбинированном режиме в пароконвектомате.

**Полуфабрикат «подушечки».**Подушечка — это кусок филе, в котором вырезан кармашек для фарша. Для их приготовления можно использовать любую крупную рыба с плотным мясом, например, лосось. Филе нарезают кусками размером 7,5x4 см. В передней части филе прорезают кармашек. отступая и не доходя 1 см до каждого края (не разрезая заднюю, верхнюю и нижнюю части). Кармашек открывают, закладывают в него начинку и перевязывают пе­рышком зеленого лука. Для их приготовления также рекомендуются щадящие способы тепловой обработки (варка на пару, припускание).

**Полуфабрикат «рулетики».**На кусок чистого филе размером 5x12 см выкладывают на­чинку, сворачивают рулетики и закрепляют их шпажкой или заворачивают в фольгу. Второй вариант — филе сворачивают в виде стаканчика, кожей нару­жу. Хвостовая часть должна быть снаружи.

Для данного полуфабриката можно использовать приём вандейкирования (придать форму рыбьего хвостового плавника), положить на другой край начинку и завернуть рулетик, но не до конца, оставив фигурно нарезанный "хвос­тик". Рулетики припускают, варят на пару или запекают.

**Фарширование в формочках.**

Порционные формочки выстилают тон­кими кусочками копченого лосося, наполняют тарамасалатом, заворачива­ют края и опрокидывают. Для приготовления **тарамасалата**белый хлеб без корок заливают холодным молоком, перемешивают, отжимают молоко, смешивают с копченой тресковой икрой, чесноком, оливковым маслом, лимонным соком, измельчают в блендере и охлаждают не менее 4 часов.

В качестве начинок для рыбных рулетиков, подушечек, конвертиков и прочих полуфабрикатов можно использовать различные фарши,:

• жульен из бланшированной моркови и лука-порея, заправленный смесью уксуса и оливкового масла;

• рыбный муслин;

• хлебные крошки, зелень, репчатый лук, лук-шалот или чеснок, по­стная рубленая телятина или бекон;

• мягкий сыр и зелень петрушки (укропа);

• дюксели (мелко рубленные грибы и лук. обжаренные на сливочном масле);

• смесь манго, свежего огурца, свежего корня имбиря и мелких креветок;

• смесь пассерованного лука и моркови:

• кресс-салат, взбитый с яйцами сливочный сыр, хрен и розовый перец;

• нежное, мягкое ризотто с легким привкусом лимона.

**Фарширование кальмара.**

В ресторанной кухне для фарширования используют цельные тушки кальмара.

Для них используют различные фарши:

- из щупальцев с добавлением ароматических ингредиентов;

-из ветчинаы реп­чатого лука и хлебных крошек (испанский фарш);

- из смеси кол­басы, кускуса, красного перца и мяты;

-из смеси щупальцев кальма­ра, креветок, свинокопченостей, риса, зелени базилика, петрушки.

Отверстие скалывают шпажкой или зашивают.

4. **Технологический процесс приготовления полуфабрикатов рыба жареная фри, «орли», «кольбер».**

Характеристика полуфабрикатов.

**Полуфабрикат для рыбы «Орли»**нарезают из чистого филе брусочками длиной 7-8 см, толщиной 1 см, маринуют, окунают в тесто «кляр» и жарят во фритюре;

**Полуфабрикат для рыбы «Кольбер»** нарезают из чистого филе в виде спирали или бантика (длина 15-20 см, ширина 4-5 см), панируют в двойной панировке

**Полуфабрикат для рыбы жареной фри**

нарезают из чистого филе или из филе с кожей без рёберных костей, под углом 45º, панируют в двойной панировке (мука – льезон - сухари или мука - льезон – белая панировка).

**Панирование –**приём, способствующий сохранению сочности рыбы во время ее жарки и придания блюду красивого внешнего вида. В состав панировки можно включать компоненты для улучшения вкуса и аро­мата рыбы.

Для панирования рыбы используют **смеси:**

• муки или панировочных сухарей, смешанных с лимонной цедрой и измельченным шнитт-луком;

• муки или панировочных сухарей с чесноком;

• муки пшеничной, муки кукурузной и паприки:

• муки, паприки, соли, красного перца, тимьяна;

• муки, китайского порошка из пяти специй, соли, черного перца;

• муки или панировочных сухарей с листьями черной смородины.

Порционные кусочки рыбы **для жарки основным спо­собом и на гриле** можно запанировать только в смеси пряностей:

• свежей зелени укропа, измельченных семян фенхеля, крупно из­мельченного перца;

• паприки, лукового и чесночного порошка, сушеного тимьяна и орегано, душистого, черного и кайенского перца.

Такой вид панировки рекомендуется наносить на одну сторону чистого филе, туда, где находилась кожа.

В ресторанной кухне используются **панировки-пасты,** например, свежую зелень укропа, лимонный сок, каперсы, сахар, анчоусную пасту.

В качестве жидкой панировки применяется тесто **кляр.** В ресторанной кухне используются современные варианты этого теста. В тесто вместо молока добавляют пиво. Перед замесом можно смешать муку с кайенским перцем, перцем чили, порошком карри.

Для панировки креветок или рыбных палочек используется **тесто темпура.**Для его приготовления смешивают пшенич­ную муку (50 г), кукурузную муку (50 г) с очень холодной водой (200 мл), яйцом и добавляют 1,5 чайной ложки разрыхлителя.

Ещё один вариант панирования рыбы — в **картофельной смеси.** Для ее приготовления пассерованную луковую крошку охлаждают, со­чиняют с яичным белком, кукурузной мукой, натертым на терке и хорошо отжатым картофелем.

**Маринование.**

Перед жаркой на гриле рыбу предварительно маринуют в смеси:

• оливкового масла с чесноком и петрушкой;

• оливкового масла, тертого лука-шалота, измельченного репчатого лука, петрушки, сока лимона, соли, молотого перца и лаврового листа;

• оливкового масла, лимонного сока, сухого тимьяна, измельченного чеснока, молотого черного перца, рубленого филе анчоусов;

• белого вина, свежего лимонного сока, ворчестерского соуса, свеже­го или сухого укропа, оливкового масла, молотого черного перца.

Мариновать рыбу можно даже перед варкой на пару. Для этого подой­дет смесь оливкового масла, лимонного сока, белого вина и соевого соуса.

**Домашнее задание: Вставьте фото полуфабрикатов в таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | **Фаршированные кальмары** |  |
| 2. | **Полуфабрикат для рыбы «Орли** |  |
| **3.** | **Косички из рыбы** |  |
| **4.** | **Полуфабрикат «рулетики** |  |
| **5.** | **Полуфабрикат «подушечки** |  |