Задание для студентов филиала ГАПОУ ШТТ п.Тюльган

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер третий курс группа №32**

**Преподаватель Селиверстова Вера Ивановна**

по предмету **ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**МДК 03.02 «**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

Занятия 11.04.2020г.
**Урок № 83,84,85**

**Тема урока: Лабораторно- практическое занятие №11.-3час.**

**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи рыбных холодных блюд.

***Задания***

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:Рыбы отварной с гарниром и хреном., Сельди рубленной с гарниром

2.Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3.Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «РВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Рыбы отварной с гарниром и хреном**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка рыбы**

* Сома разделать на филе с кожей без реберных костей
* Нарезать порционными кусками
* На поверхности кожи делают 2-3 надреза
* Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх
* Залить горячей водой
* Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
* Довести до кипения, снять пену
* Варить в течение 5 – 7 минут
* Охладить

Операция № 3. **Приготовления гарнира**

* Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
* Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
* Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. **Приготовление соуса**

* Хрен натереть
* Залить кипятком
* Накрыть крышкой и дать остыть
* Добавить соль, сахар, уксус
* Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
* Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. **Отпуск**

* На блюдо выложить куски рыбы
* Рядом уложить гарнир
* Соус подать отдельно в соуснике

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Сельди рубленной с гарниром**

Операция № 1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Приготовление сельди рубленной**

* Сельдь разделать на чистое филе
* Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда
* Репчатый лук очистить, нарезать
* Белый хлеб замочить в молоке, отжать
* Все подготовленные продукты попустить через мясорубку
* Добавить масло и уксус
* Взбить

Операция №3.**Подготовка яиц**

* Яйцо проверить на свежесть
* Промыть
* Сварить в крутую
* Охладить
* Очистить
* Нарубить

Операция № 4. **Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать
* Промыть
* Нашинковать

Операция №5. **Подготовка моркови**

* Морковь промыть
* Отварить
* Нарезать

Операция № 6. **Подготовка помидор**

* Помидоры промыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

Операция № 6. **Подача**

* Приготовленную селедочную массу сформовать в виде сельди
* Посыпать рубленым яйцом и зеленью
* Оформить вареной морковью и маслом
* Рядом уложить гарнир из свежих помидор

**Домашнее задание составить технологическую схему приготовления;**

**Сельдь, рубленная с гарниром, Требования к качеству**

**Прикрепить к конспекту фото**