



ПОДАЧА РЫБНЫХ БЛЮД И ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ

1. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде



- Сваренную в рыбном котле рыбу осторожно извлекают из бульона, снимают шпагат, а рыбу вместе с решеткой охлаждают на воздухе до полного уплотнения мяса, а затем в холодильнике.
- После охлаждения рыбу перекадывают на разделочную доску и осторожно острым ножом нарезают поперек (если рыба предназначена для банкетного блюда) или наискось (если подается порциями) кусками, которые аккуратно укладывают на блюдо и гарнируют.



Транширование блюдов

Транширование блюд — это порционирование блюд, приготовленных целиком из рыбы, мяса, птицы на глазах у потребителей.

- Для транширования используются специальные тележки.
- На тележку ставят блюда, приборы для транширования, тарелки, соусы, гарниры.
- Транширование может производить как шеф-повар или повар высшего разряда, так и метрдотель или официант.
- Все работники при траншировании используют белые перчатки.

При траншировании рыбы

- ее кладут на бок, удаляют плавники, кожу, подрезав около жабер, вдоль позвоночника и у хвостового плавника. Рыбу пластуют, удаляют позвоночник и реберные кости. Полученное филе нарезают на куски поперек волокон, раскладывают на тарелки, гарнируют, украшают и подают.

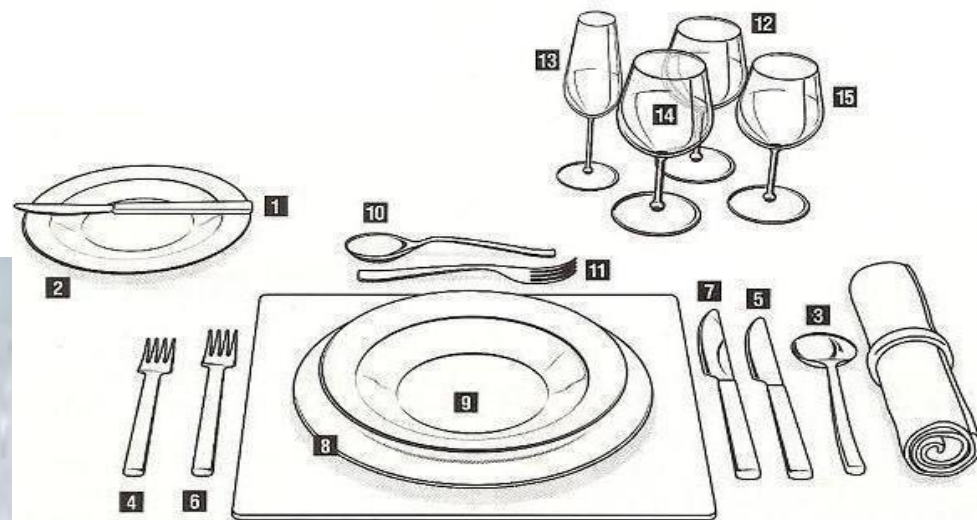
2. Основные критерии оценки качества

- «5» – блюдо (изделие) приготовлено полностью в соответствии с требованиями, установленными рецептурой и технологией производства;
- «4» – блюдо с незначительными или легко устранимыми недостатками, дефекты внешнего вида (форма или нарезка), оформление, цвет, вкус (слегка недосолено);
- «3» - соответствует блюдам с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки, недосол, недовес, частичное и слабое подгорание, неглубокие трещины;
- «2» – не допускает реализацию блюда, значительные дефекты (посторонний запах, вкус, сильный пересол, нарушение формы, явные признаки порчи, несоответствующая консистенция).

3. ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ, ОФОРМЛЕНИЯ И СПОСОБЫ ПОДАЧИ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Рыбные приборы и блюда





1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Dessертная ложка 11. Dessертная вилка 12. Stакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина 15. Бокал для белого вина

Суповая тарелка и глубокая тарелка стоят на блюде-подставке. Слева рядом, чуть выше вилок – тарелка для хлеба. Столовые приборы расположены следующим образом: суповая ложка – справа рядом с ножом для рыбы, вилка для рыбы лежит по левому внешнему краю, для главного блюда около тарелки лежат соответствующие вилка и нож. Маленький нож для сливочного масла и закусок лежит на пирожковой тарелке. Dessертные приборы лежат над тарелками: вилка – черенком влево, ложка – черенком вправо. Бокалы ставят в следующей последовательности от суповой ложки справа и вверх: для белого вина под закуски, бокал для воды и бокал для красного вина к основному блюду.

Баранчики



Методы подачи блюд

- **1. Французский – в обнос**
- **2. Английский**
- **3. Русский (в стол)**
- **4. Европейский**
- **5. Комбинированный**

Методы подачи блюд

Г. Русский (в. стоп)



Б. Французский
(классический прием)



В. Английский



Французский – в обнос
(щипцовый прием)



Обслуживание гостей французским методом



Пользуясь приборами,
посетитель
самостоятельно кладет на
тарелку
порцию блюда,
предложенного официантом



Держа блюдо в левой руке, правой рукой с помощью столовых вилки, и ложки официант раскладывает содержимое на тарелку каждому потребителю

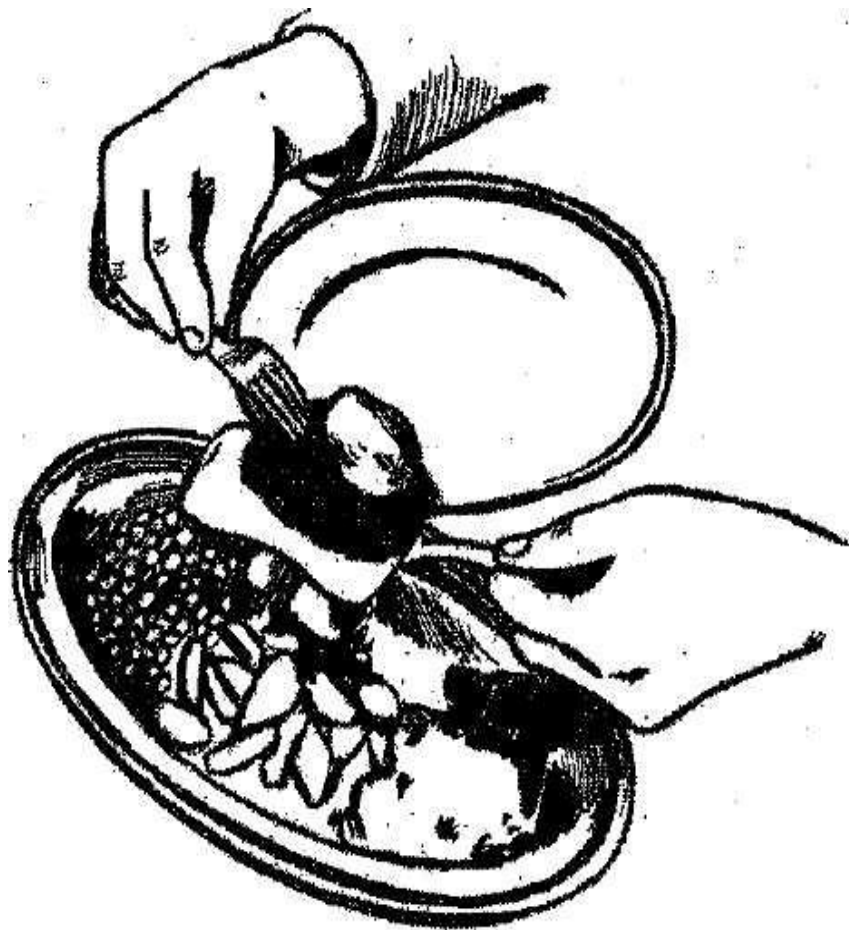
Официанту следует помнить, что локоть его правой руки во время перекладки всегда должен касаться его корпуса.

В процессе перекладки официант должен помнить следующие правила: вначале брать основной продукт, переносить его в тарелку гостя, затем перекладывать Гарнир, размещая его за основным продуктом, далее, захватив ложкой соус, украсить соусом блюдо



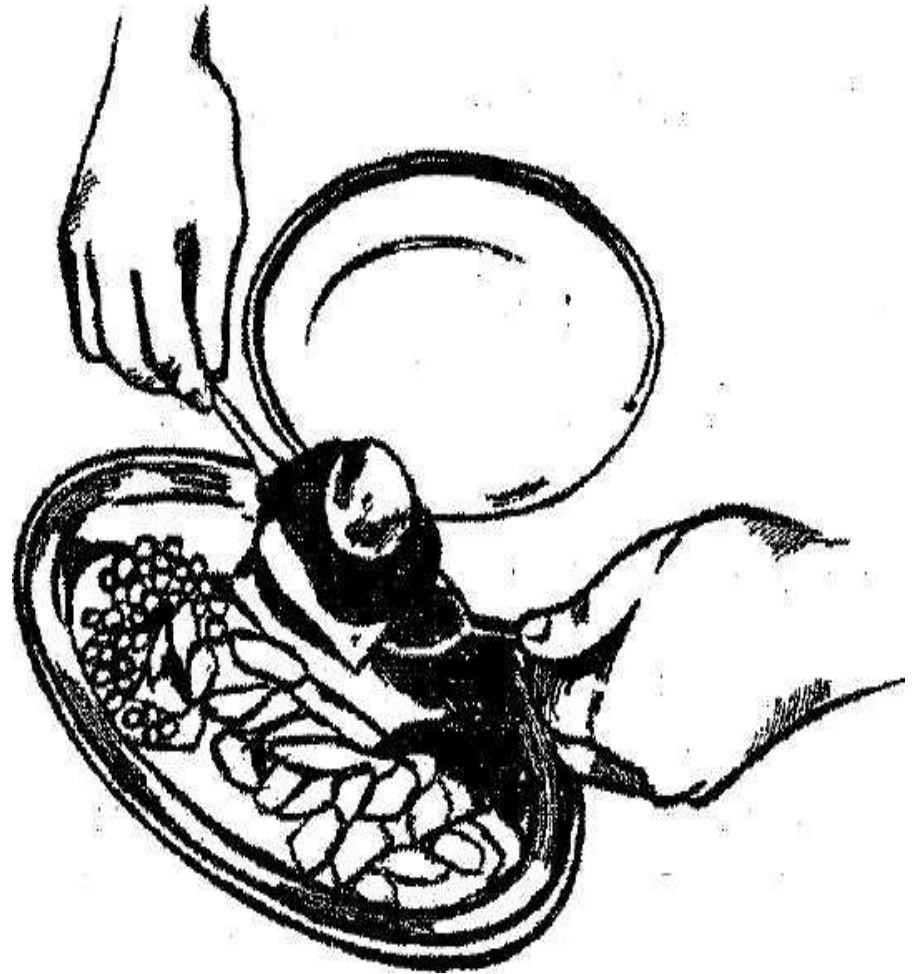
Английский метод (подача блюд с помощью подсобного стола)

- Перекладывание пищи на приставном столе при помощи ложки и вилки: ложку подкладывают под продукт и слегка нажимают сверху вилкой



Английский метод (подача блюд с помощью подсобного стола)

- Перекладывание пищи на приставном столе при помощи ложки и вилки: приборы подкладывают под продукт



Европейский метод

- Официант подходит справа, ставит тарелку с крышкой клоше перед гостем, приподнимает ее и переворачивает, относит на подсобный стол



Подача горячих блюд

- Блюда с производства отпускают в металлической посуде: блюдах, баранчиках, порционных сковородках.
- Гарниры и соусы могут отпускаться отдельно от основного продукта. Горячие соусы отпускают в металлической посуде.
- Тарелки для подачи вторых блюд должны быть подогреты.
- Рыбу отварную, жареную, запеченную подают на овальном мельхиоровом блюде.
- Для подачи запеченной рыбы используют также мельхиоровые сковороды и раковины.
- С разрешения заказчика официант перекладывает принесенное блюдо на подсобном столе в подогретую мелкую столовую тарелку. К рыбным горячим блюдам официант приносит рыбный прибор (нож и вилку).
- Соус к рыбным блюдам подают отдельно.

- Температура горячих блюд в столовых и закусочных не выше 65°C , в ресторанах — $85\text{—}90^{\circ}\text{C}$



Рыба паровая



- стерлядь, припущенная кольцом для банкетов, или порционный кусок припущенный под паровым соусом рыбы — отпускают в многопорционном или однопорционном баранчике, а в круглом баранчике — картофель отварной бочоночками. При отпуске рыбу украшают дольками очищенного лимона, отварными белыми грибами или шампиньонами, крабами или креветками, поливают паровым соусом. Перекладывают рыбу паровую на подсобном столе и подают с правой стороны .

Рыба, жаренная на вертеле



- порционные куски Рыбы, жаренные над открытым огнем в шашлычных печах, снимают со шпажек, слегка подрезая куски рыбы по длине шпажки, и укладывают на овальные мельхиоровые блюда. Гарнир — помидоры целиком, репчатый лук, нарезанный кольцами, зеленый лук шпажками, дольки лимона — приносят на закусочной тарелке. Блюдо подают в обнос. При этом гарнир, отпущенный отдельно от основного продукта, можно перед подачей блюда поставить на стол, положив к нему прибор для раскладывания. Соус ткемали или тартар подают в обнос или ставят на стол.

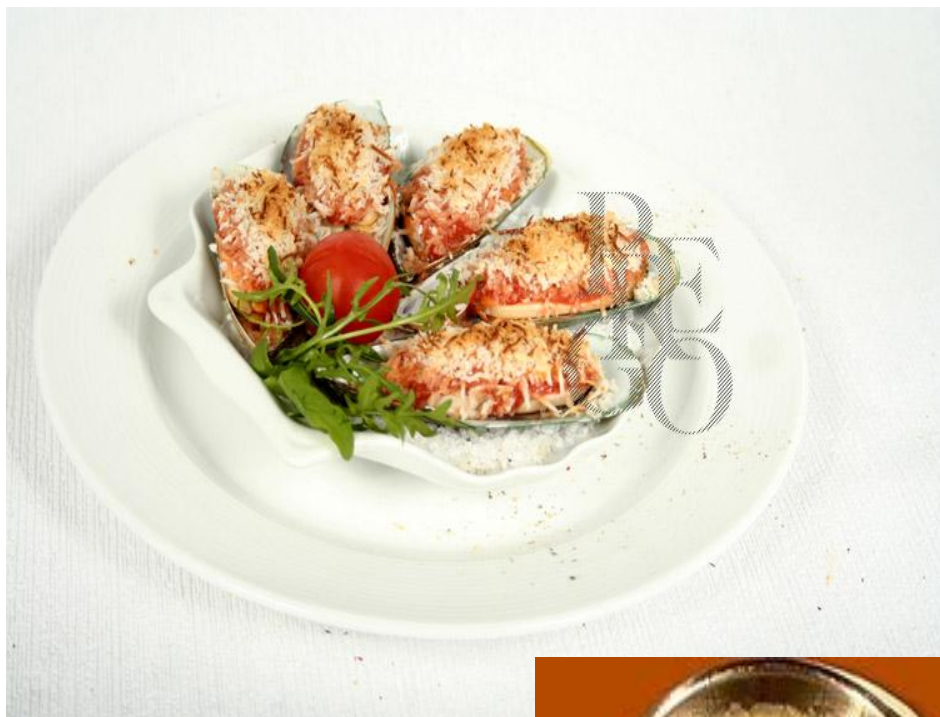


Рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами (по-московски)



подготовленные порционные куски рыбы обжаривают и запекают на овальном металлическом блюде со сметанным соусом, ломтиками жареного картофеля, отварных белых грибов, поджаренным репчатым луком и ломтиками вареных яиц. Подают русским методом. Прибор для раскладки — рыбная лопатка.

Мидии, запеченные под томатным соусом



- Припущенные мидии обжаривают вместе с луком, кладут на порционную сковороду и запекают с кружочками жареного картофеля под томатным соусом, подают русским методом. Порционную сковороду ставят на закусочную тарелку справа от гостя. Для раскладки используют столовую ложку.

Морской гребешок фри



- Ломтики морского гребешка, жаренные во фритюре, приносят на овальном мельхиоровом блюде уложенными горкой с картофелем фри, посыпают зеленью. Блюдо подают в обнос.

Креветки, запеченные под соусом



- Креветки запекают на порционной сковородке с жареным картофелем и сметанным или молочным соусом, тертым сыром. Сковородку ставят на закусочную тарелку, впереди ручкой вправо кладут столовую ложку. Подают русским методом. Стол сервируют рыбным прибором.

Омар, приготовленный в гриле



- Кусочки омара, жаренные в электрогриле, укладывают на мелкую столовую тарелку с мидиями, припущенными в сливках и ароматных специях. Подают европейским методом. Стол сервируют рыбным прибором.













Сибас











4. ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И ПОДАЧИ.

**8. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ,
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ.**

Качество

- продукции общественного питания — совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании

Пищевая ценность

— это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность

Энергетическая ценность

- характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

Биологическая ценность

- определяется в основном качеством белков пищи — перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Физиологическая ценность

- обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т. д.).

Безопасность

- это отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека. При превышении допустимого уровня показателей безопасности кулинарная продукция переводится в категорию опасной. Опасная продукция подлежит уничтожению.

Химическая безопасность

- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровью потребителей. Вещества, влияющие на химическую безопасность кулинарной продукции, подразделяются на следующие группы: токсичные элементы (соли тяжелых металлов); микотоксины, нитраты и нитриты, пестициды, антибиотики; гормональные препараты; запрещенные пищевые добавки и красители.

Санитарно-гигиеническая безопасность

— отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами. При этом в продуктах накапливаются токсичные вещества (микотоксины при плесневении, токсины ботулинуса, сальмонеллы, стафилококка, кишечной палочки и др.), которые вызывают отравления разной степени тяжести.

Радиационная безопасность

- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями.

Методы контроля качества кулинарной продукции

- Органолептический
- Физико-химический
- Биологический

Органолептический метод

- Определение показателей качества с помощью органов чувств

Бракераж

- Контроль качества выпускаемой продукции органолептическим методом

Характеристика органолептической шкалы

- «5» – блюдо (изделие) приготовлено полностью в соответствии с требованиями, установленными рецептурой и технологией производства;
- «4» – дефекты внешнего вида (форма или нарезка), оформление, цвет, вкус (слегка недосолено);
- «3» - имеющие значительные дефекты, недовес, частичное и слабое подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы, крупная неравномерная нарезка овощей на салаты, наличие в них жидкости, жесткая консистенция мяса, переваренность круп и макарон; слабый и чрезмерный запах специй, слегка пересоленный
- «2» и «1» – не допускает реализацию блюда недоваренные, недожаренные, подгорелые, имеющие посторонний запах, вкус, сильный пересол, явные признаки порчи, несоответствующую консистенцию..

Физико-химический метод

Физико-химический метод

- Определяют в лаборатории с помощью технических средств измерений состав и количество, входящих в продукцию веществ

Основные физико-химические показатели

- Определение содержания сухих веществ или влажности
- Определение содержания жира
- Определение качества термообработки
- Качественное определение наполнителей в мясных натуральных и рубленых изделиях
- Определение качества фритюрного жира по степени термического окисления жиров
- Определение содержания поваренной соли

Содержание сухих веществ или влажности определяют:

- Весовым методом
- Рефрактометрическим методом

Весовой метод

- Сушильный шкаф



Весовой метод

- Прибор Чиждова



Бюксы



Тигельные щипцы



Эксикатор



Определение жира методом Гербера



центрифуга



Биологический метод

Биологический метод

- Физический (установка степени усвоения и переваривания питательных веществ)
- Микробиологический (определение показателей безопасности, соблюдение санитарных правил – степень обсемененности продукта микроорганизмами)