

Тема урока:

**Приготовление рыбной
котлетной массы и
полуфабрикатов из неё:
котлеты, биточки, шницель,
тефтели, зразы, каштаны.**

Цель урока: научиться приготавливать рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из неё.

□ **Какие требования предъявляются к санитарной одежде повара?**



□ Назовите безопасные приемы при работе с ножом.



▣ Для чего маркируют разделочные доски?



□ Как и почему закладывают продукты при жарении?



□ Почему нельзя пользоваться мокрым полотенцем?



□ Какой рукой и почему включают рубильник, пакетный переключатель?



-
- ▣ **Ваши действия в случае выявления неисправности оборудования во время работы**



-
- Можно ли эксплуатировать электрическую плиту с деформированным настилом?



□ Почему крышку котла нужно открывать на себя?



□ Какой процент заполнения котлов жидкостью?



□ Почему нельзя допускать попадания жидкости в кипящий жир?



▣ Правила техники безопасности при работе на электрической мясорубке.



-
- ▣ **Чем проталкивают рыбу в горловину загрузочной тарелки и почему?**

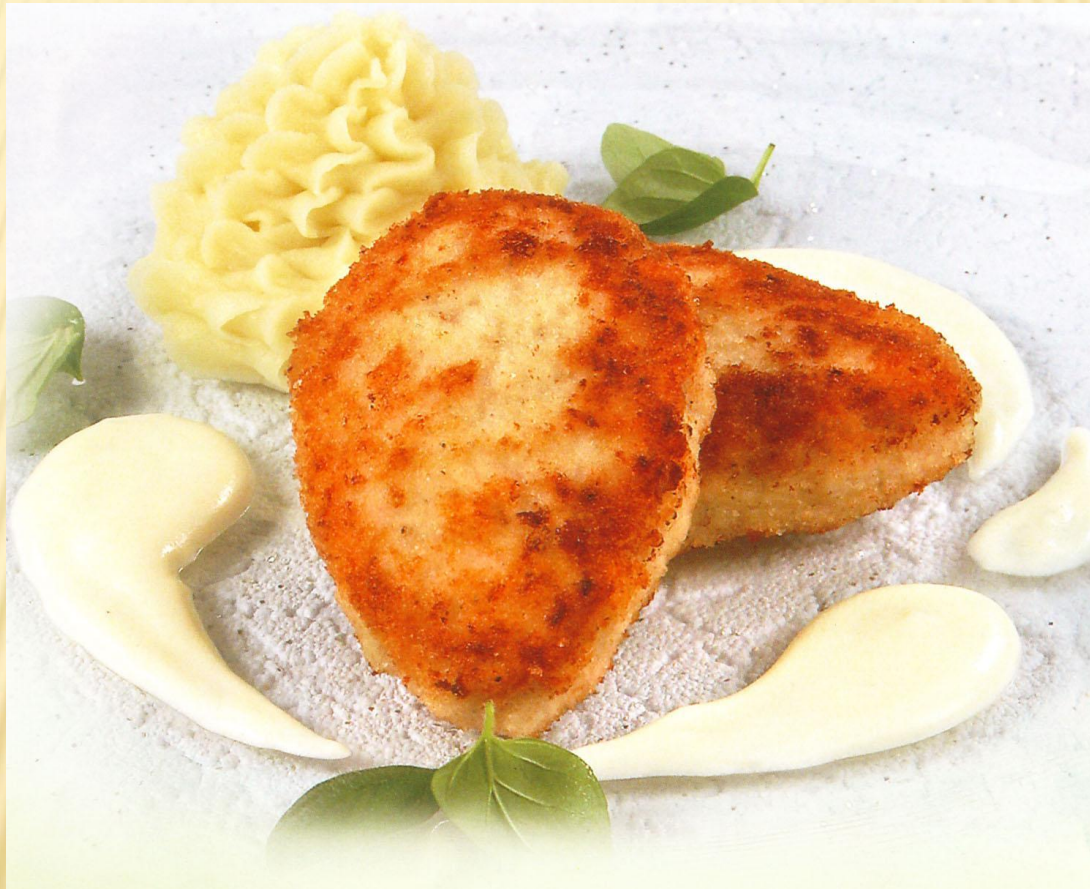


-
- Для чего служит предохранительное кольцо в мясорубке?



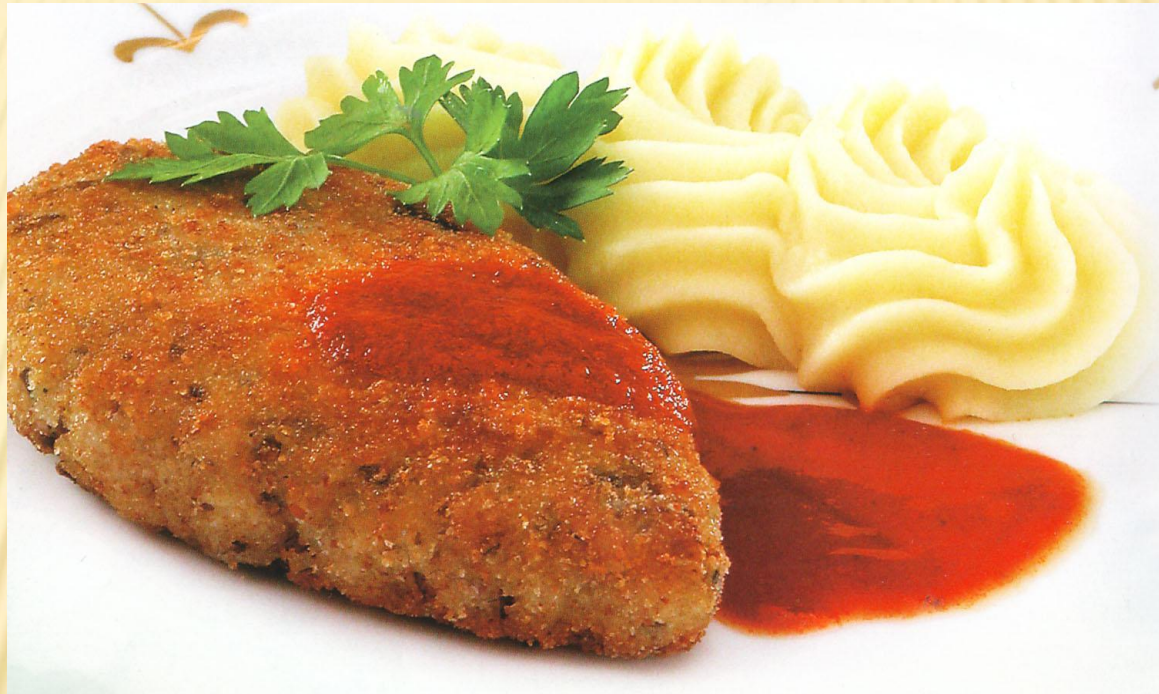
□ Что такое техника безопасности?

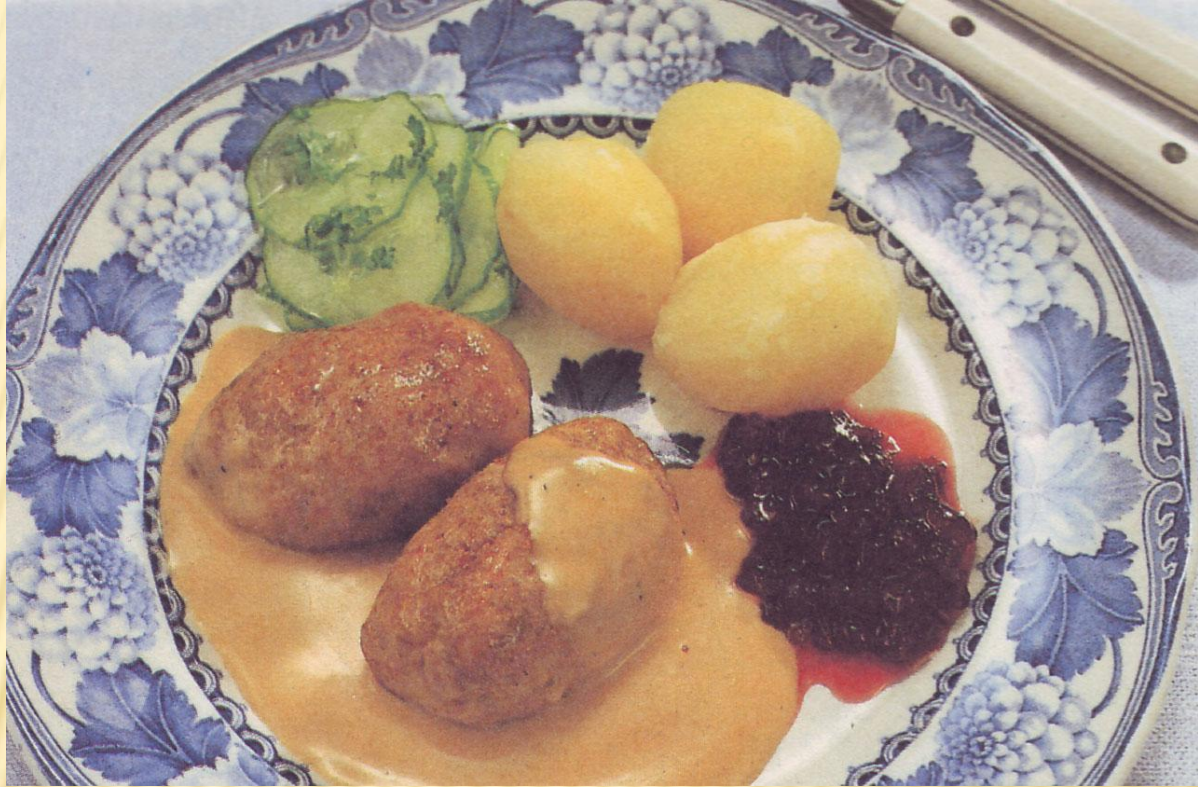






















закуски с рыбой и морепродуктами



и подсушенной кожицей форели.



закуски с рыбой и морепродуктами



по вкусу

закуска с рыбой и морепродуктами

