

## **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?

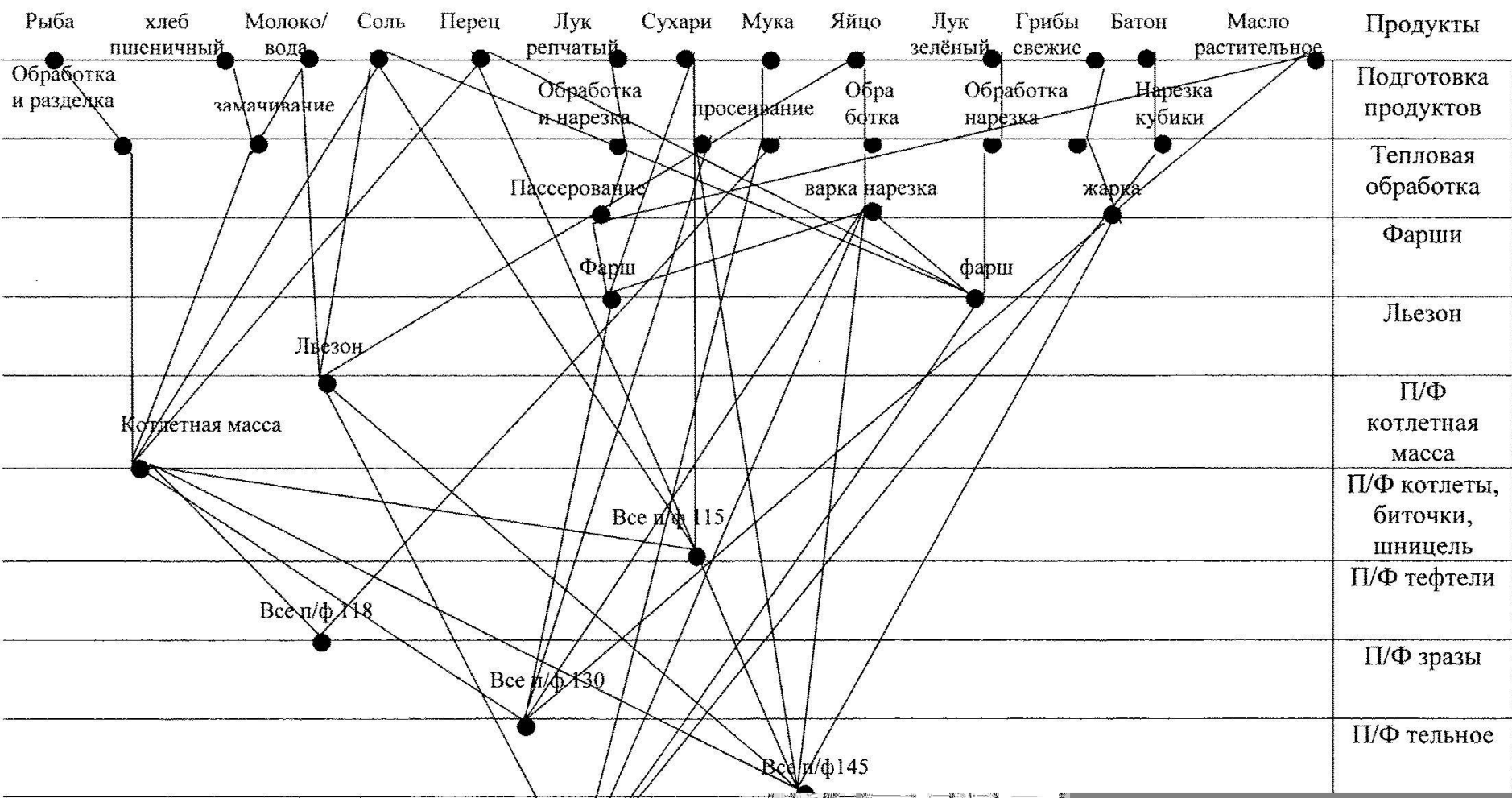


---

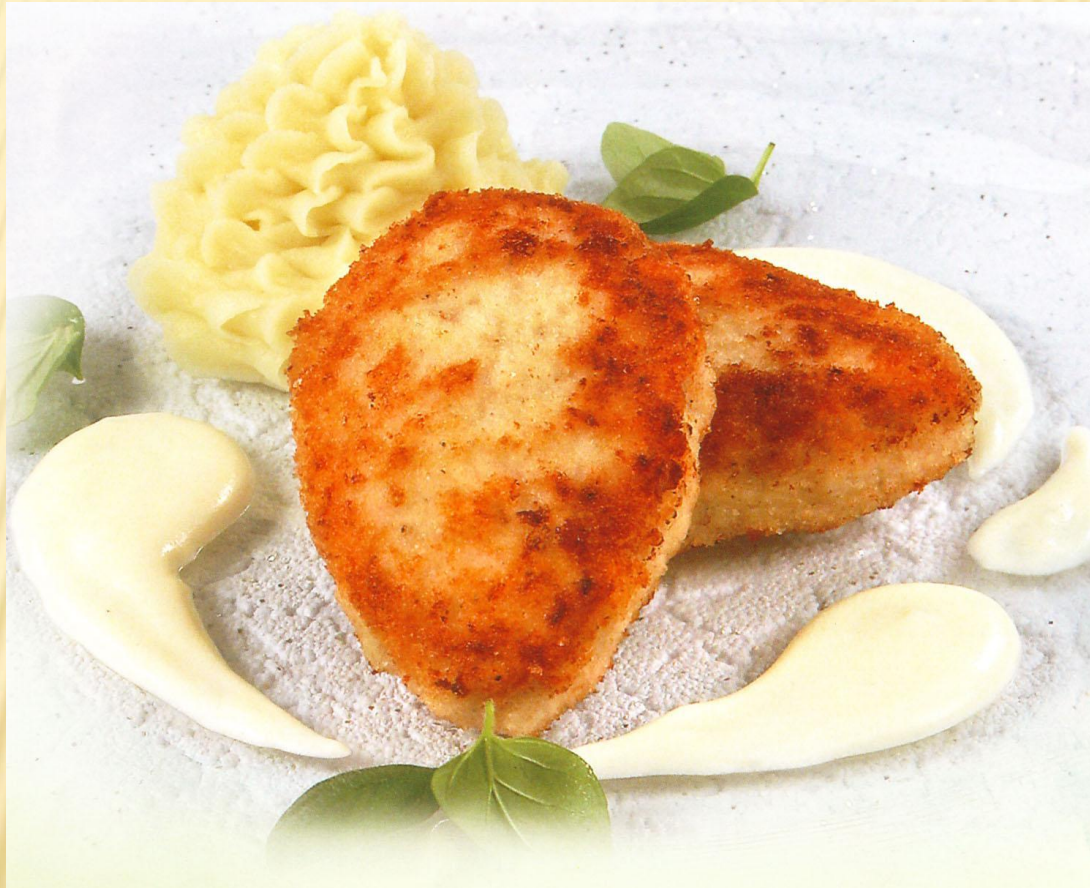
# □ Что такое техника безопасности?



## Структурно – логическая схема. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.









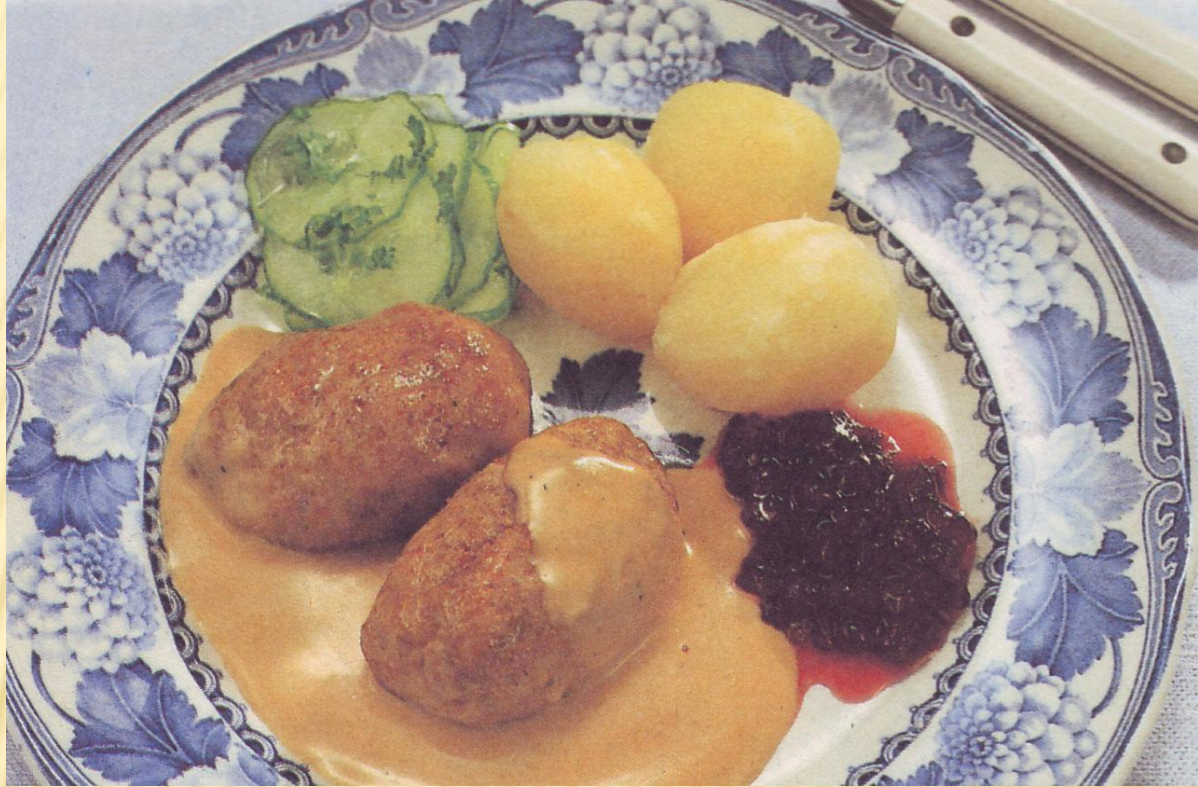






























закуски с рыбой и морепродуктами

9





тапон и посыпане ...  
и подсушенной кожицей форели.



закуски с рыбой и морепродуктами





закуски с рыбой и морепродуктами

