

# Тема урока: «Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре.»



**Цели урока:** научить различным технологиям приготовления и оформления блюд из рыбы и правила проведения бракеража.



# План урока

- общая схема приготовления жареных рыбных блюд;
- технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы жареной основным способом;
- технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы жареной во фритюре .





## Опрос домашнего задания:

- значение рыбных блюд в питании человека;
- правила варки рыбы порционным куском;
- почему блюда припущенные считаются калорийны, чем блюда отварные;
- что такое жарка основным способом и жарка во фритюре;
- какие полуфабрикаты используют для жарки во фритюре;
- какие виды панировки Вы знаете?



# 1. Цеха для приготовления горячих блюд из рыбы.



Мясо- рыбный цех

Овощной цех



Горячий цех



# Оборудование для жарки рыбы.

- электросковорода;
- фритюрница;
- электроплита;
- жарочный шкаф.



# Тепловая обработка рыбы.

Жарка рыбы основным способом ( t-140-150\*)



Жарка рыбы во фритюре ( 160-180\*)

# Ассортимент блюд



# Гарниры





# соусы



## 2. Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом.

### Первичная обработка рыбы

- Оттаивание на воздухе
- Очищение от чешуи
- Удаление плавников



Потрошение, удаление головы  
Промывание  
Пластование

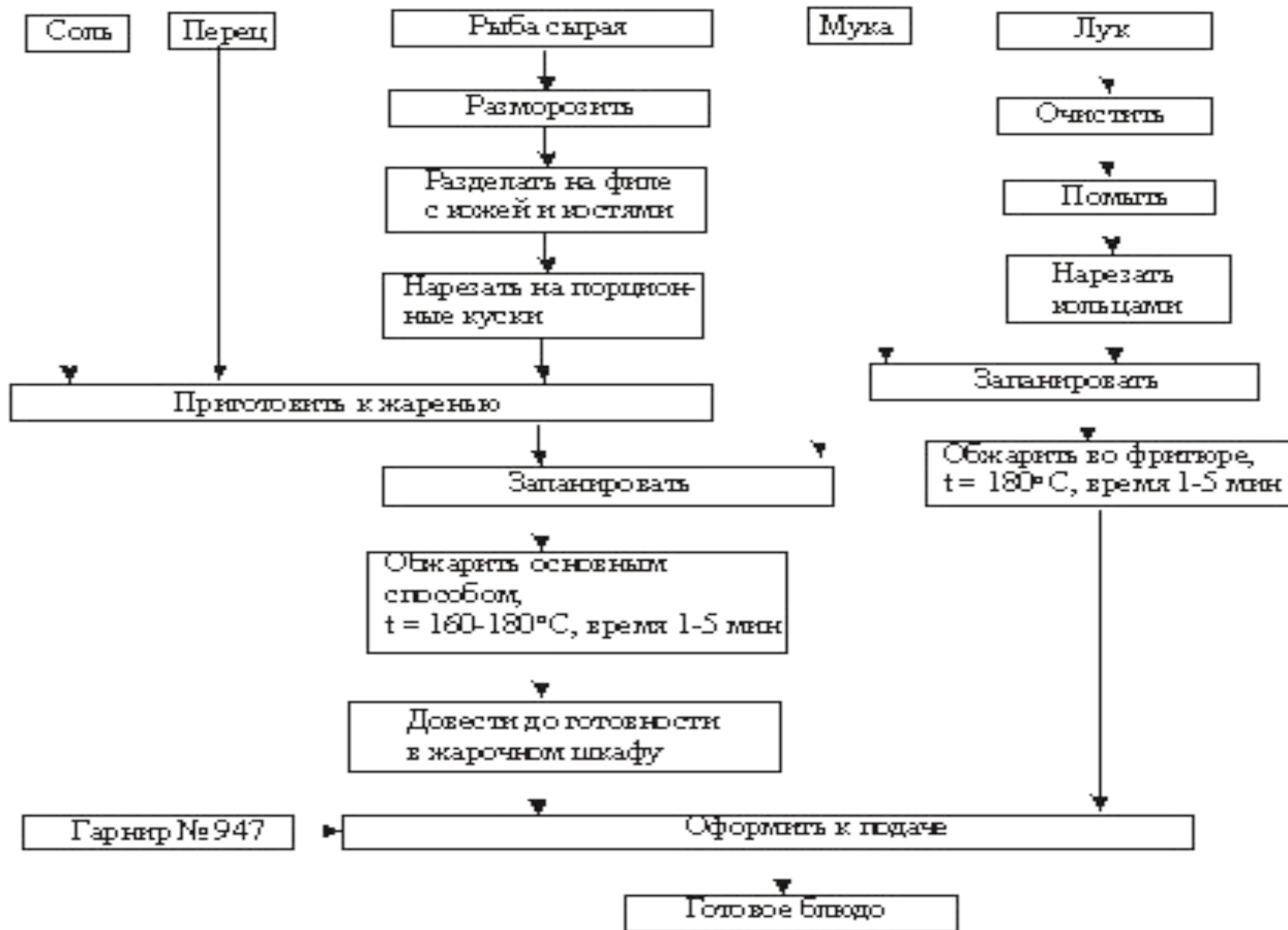
- удаление реберных и позвоночных костей
- Нарезка на порционные куски



# Рыба жареная основным способом.



# Схема приготовления блюда « Рыба жареная по – ленинградски.»



# Рыба жареная по –ленинградски.



# Требования к качеству к блюду « Рыба жареная по- ленинградски».

- Вкус и запах жареной рыбы.
- Цвет золотистый.
- Рыба хорошо прожарена, картофель равномерно заколерован и аккуратно уложен вокруг рыбы.
- Лук хорошо поджаренный, хрустящий, сохранивший форму колец.



# 3. Рыба жареная во фритюре

- Рыбу разделывают на чистое филе;
- Нарезают на порционные куски;
- Панируют в двойной панировке;
- Жарят в большом количестве жира.

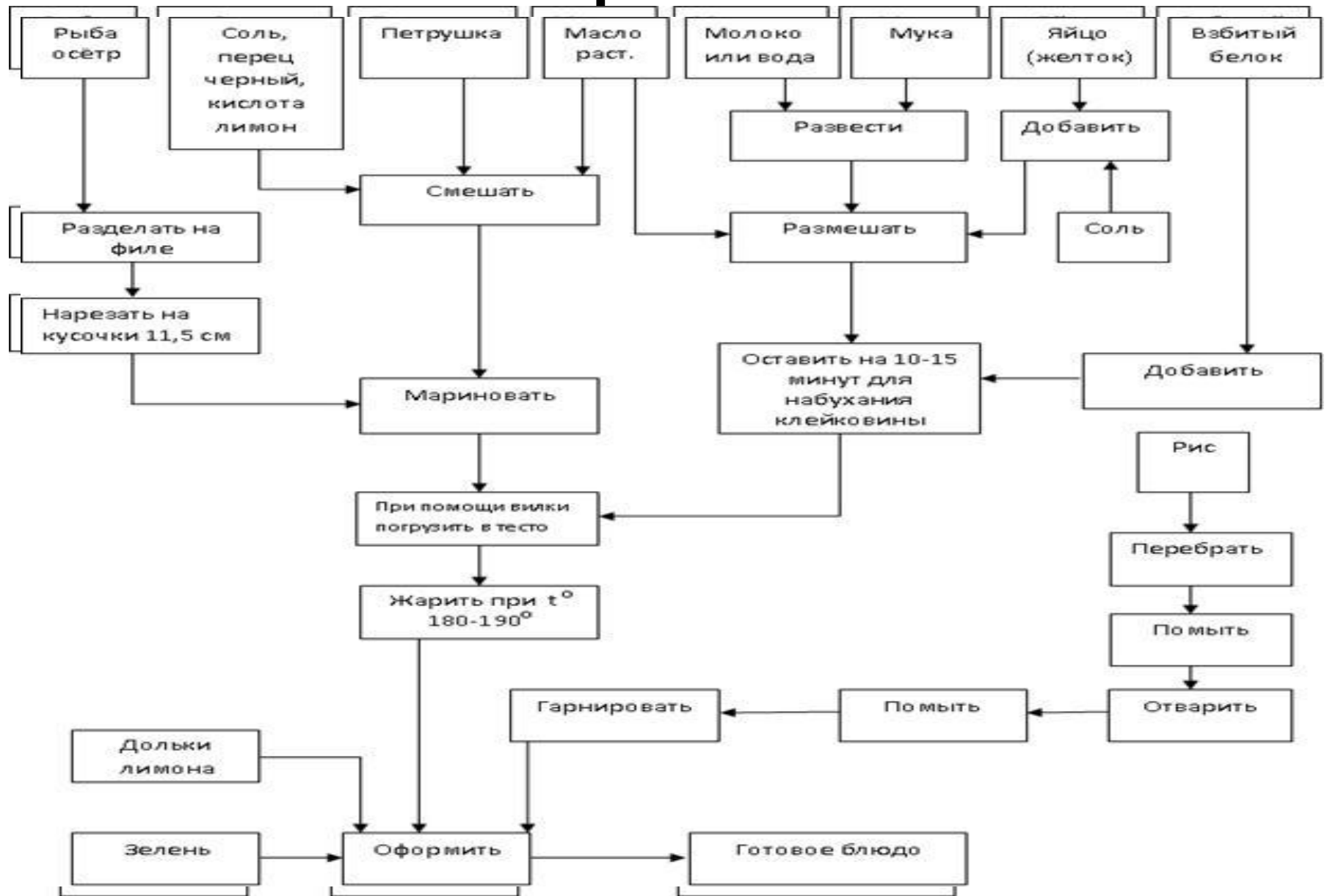


# Зразы донские





# Рыба жареная в тесте



# Рыба жареная в тесте.



# Требования к качеству к блюду «Рыба в тесте жареная»

- Рыба хорошо прожаренная, сочная.
- Тесто- пористое и пышное.
- Цвет светло- золотистый.
- Вкус рыбы и жареного теста.





## Закрепление материала.

- Что прошли на уроке?
- Назовите ассортимент блюд из жареной рыбы.
- Какие отличие приготовления блюд рыбы жареной от рыбы жареной от рыбы жареной во фритюре?
- Расскажите правила приготовления рыбы жареной в тесте кляр?
- Внимательно посмотрите на картинку и определите какие ошибки допустили при порционирования блюд?

# Домашнее задание

- Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций блюда « Рыба, жареная во фритюре».
- Учить:  
стр. 181-183 авт. Н.А. Анфимова,  
Т.И. Захарова.





Найдите ошибки.

