

# ОТКРЫТЫЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК

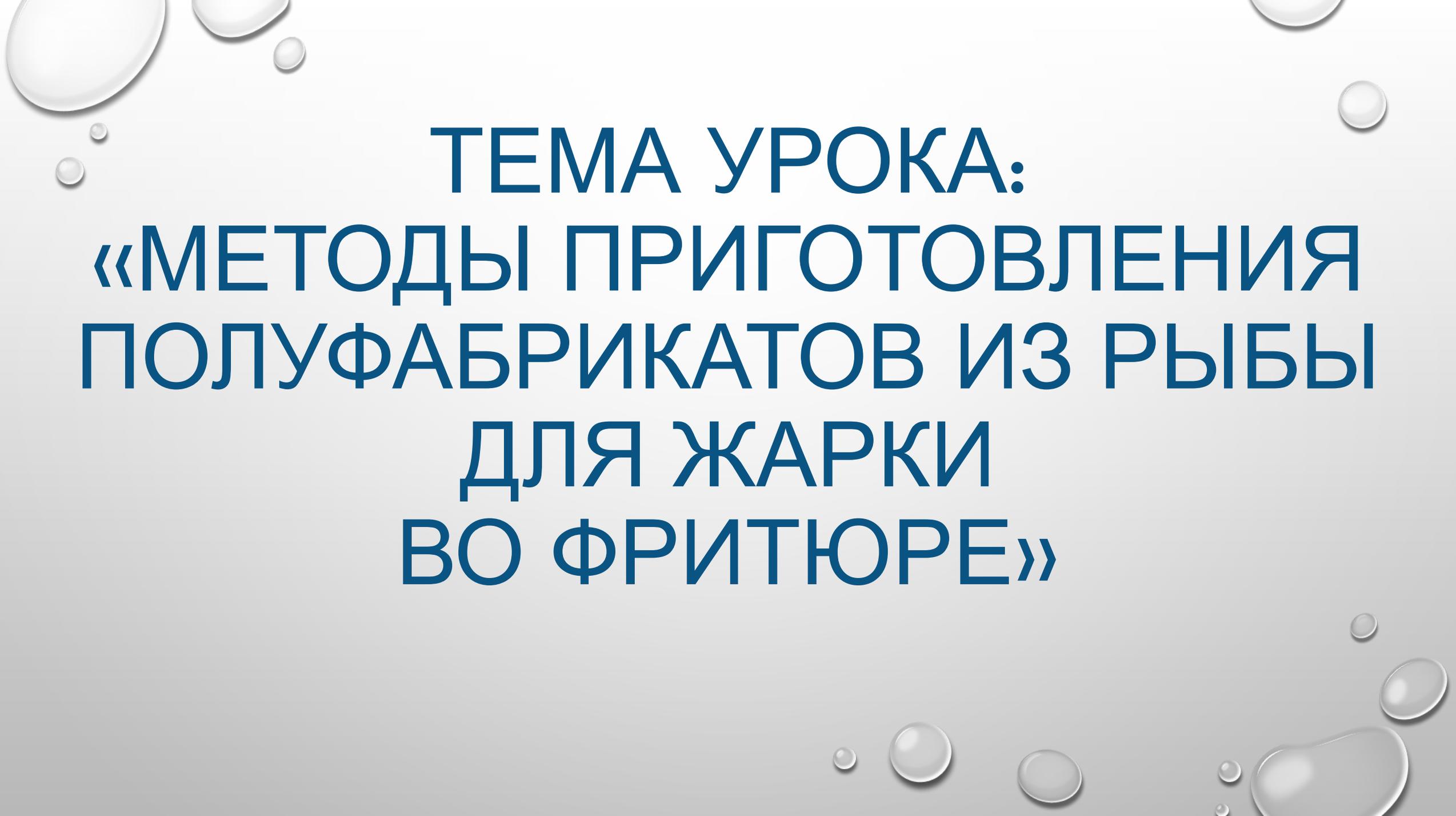
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ 25.03.2015.

ГРУППА ПК13-22, КУРС II

**ТЕМА УРОКА: «МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ЖАРКИ  
ВО ФРИТЮРЕ**

Преподаватели:  
Е.Н.Бондарева,  
Л.Н.Новгородских





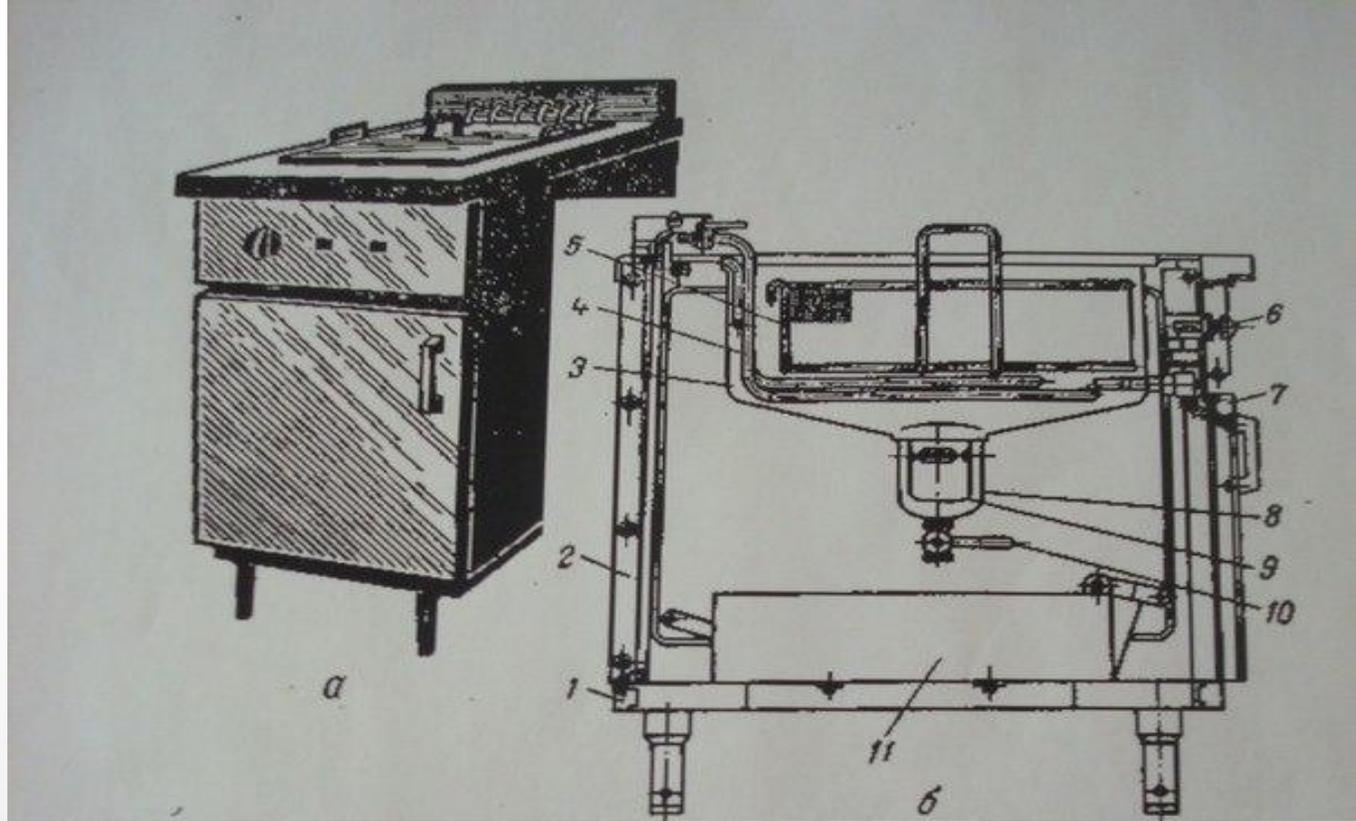
**ТЕМА УРОКА:  
«МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ  
ДЛЯ ЖАРКИ  
ВО ФРИТЮРЕ»**

**ЦЕЛЬ УРОКА:  
СФОРМИРОВАТЬ  
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О МЕТОДАХ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ  
ДЛЯ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ И ИХ  
АССОРТИМЕНТЕ.**

1. ДАТЬ ОПРЕДЕЛЕНИЕ  
ВИДУ ТЕПЛОВОЙ  
ОБРАБОТКИ-  
ЖАРЕНИЮ ВО  
ФРИТЮРЕ.

2. НАЗВАТЬ  
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ  
ЭТОГО СПОСОБА  
ТЕПЛОВОЙ  
ОБРАБОТКИ.

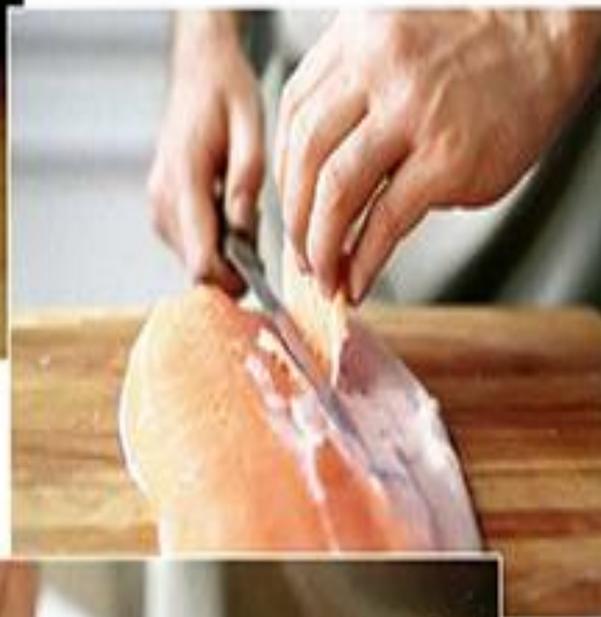
3. НА КАКИЕ ЗОНЫ  
ДЕЛИТСЯ  
ФРИТЮРНИЦА.



4. ДАТЬ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХОЛОДНОЙ ЗОНЕ  
ФРИТЮРНИЦЫ.

5. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ  
ВО ФРИТЮР.

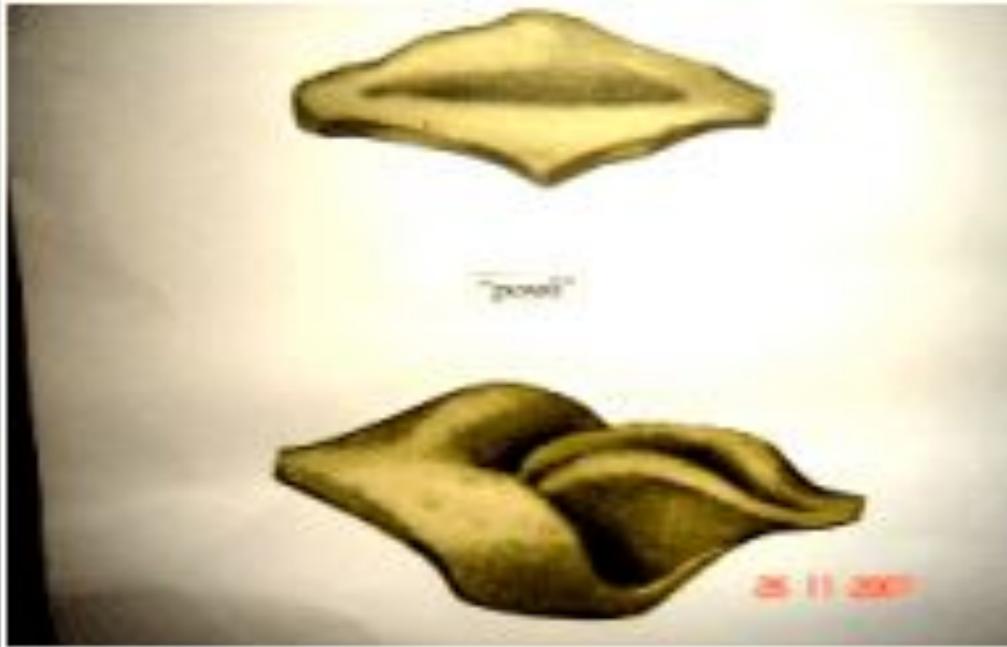
6. ПО ИСТЕЧЕНИЮ КАКОГО ВРЕМЕНИ  
НЕОБХОДИМО ПОЛНОСТЬЮ ЗАМЕНЯТЬ  
ФРИТЮР.



# «РЫБА ФРИ»



# ПОЛУФАБРИКАТ «РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЗЕЛЕННЫМ МАСЛОМ» («КОЛЬБЕР»)



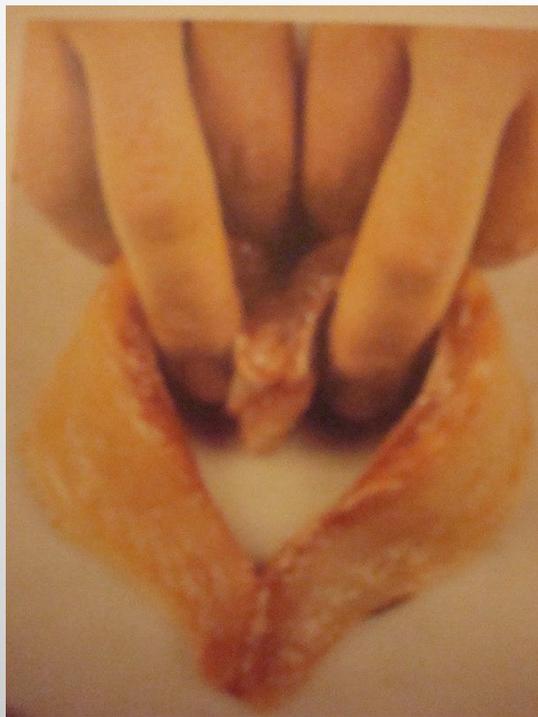
# РЫБА ЖАРЕНАЯ В ТЕСТЕ КЛЯР (ОРЛИ)



# ЗРАЗЫ ДОНСКИЕ



# РЫБА ФРИ «СЕРДЕЧКО»



# КАМБАЛА А-ЛЯ КОЛЬБЕР

