

Обработка и подготовка рыбы для приготовления блюд из котлетной и кнельной массы

урок с использованием ИКТ

Разработала урок и провела:

Пархоменко Т.С., преподаватель спец. дисциплин, высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

2016 год

Технологическая карта учебного занятия

1. Организационный момент.
2. Целеполагание и мотивация.
3. Актуализация опорных знаний.
4. Изучение нового материала с использованием ИКТ.
5. Закрепление знаний.
6. Рефлексия и саморефлексия.
7. Домашнее задание.

Цель занятия:

- Научить студентов технологии приготовления п/Ф из котлетной и кнельной массы;
формировать у них умение организовывать
собственную деятельность, исходя из целей и
способов ее достижения, развивать такие
личностные качества, как мышление, память, речь;
воспитывать чувство ответственности за
результаты своей работы, понимание сущности и
социальной значимости выбранной
специальности; показать результативность
современной педагогической технологии

Цвет моего настроения

	Цвет моего настроения	Характеристика моего настроения	На начало урока	На конец урока
	Красный	Восторженное, активное		
	Оранжевый	Радостное, теплое		
	Желтый	Светлое, приятное		
	Зеленый	Спокойное, ровное		
	Синий	Грустное, печальное		
	Фиолетовый	Тревожное, тоскливое		
	Черный	Состояние крайней неудовлетворенности		

Критерии оценивания

№ п/п	Критерии оценивания	Отметка о выполнении	Кол-во баллов	Критерии оценки
1.	Реферат		0 - 30 б	«5» – 50 и более баллов
2.	Домашнее задание		0 - 10 б	«4» - 40-45 баллов
3.	Устный ответ		0 - 10 б	«3» – 30-35 баллов «2» - 0-25 баллов
	Итого баллов:			
	Оценка:			

Критерии баллов:

1. *Реферат* – за выполнение 5 пунктов – 30 баллов,
4 пунктов – 25 баллов
2. *Домашнее задание* – за правильно выполненное задание 5 баллов.
3. *Устный ответ* – за правильный устный ответ – 10 баллов

3. Актуализация опорных знаний

По каким признакам классифицируют рыбу на предприятии общественного питания?

- В зависимости от размера поступившую рыбу делят на мелкую (до 200 г), среднюю (1 –1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг).
- В зависимости от видов промышленной обработки на ПОП рыба поступает : неразделанная, потрошенная с головой и потрошенная обезглавленная, а также специальной разделки (полуфабрикат).
- В зависимости от способа обработки в кулинарии рыбу делят на три группы: чешуйчатая, бесчешуйчатая и осетровая.

Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?

- Оттаивание;
- Вымачивание;
- Разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, а иногда костей и кожи)
- Приготовление полуфабрикатов.

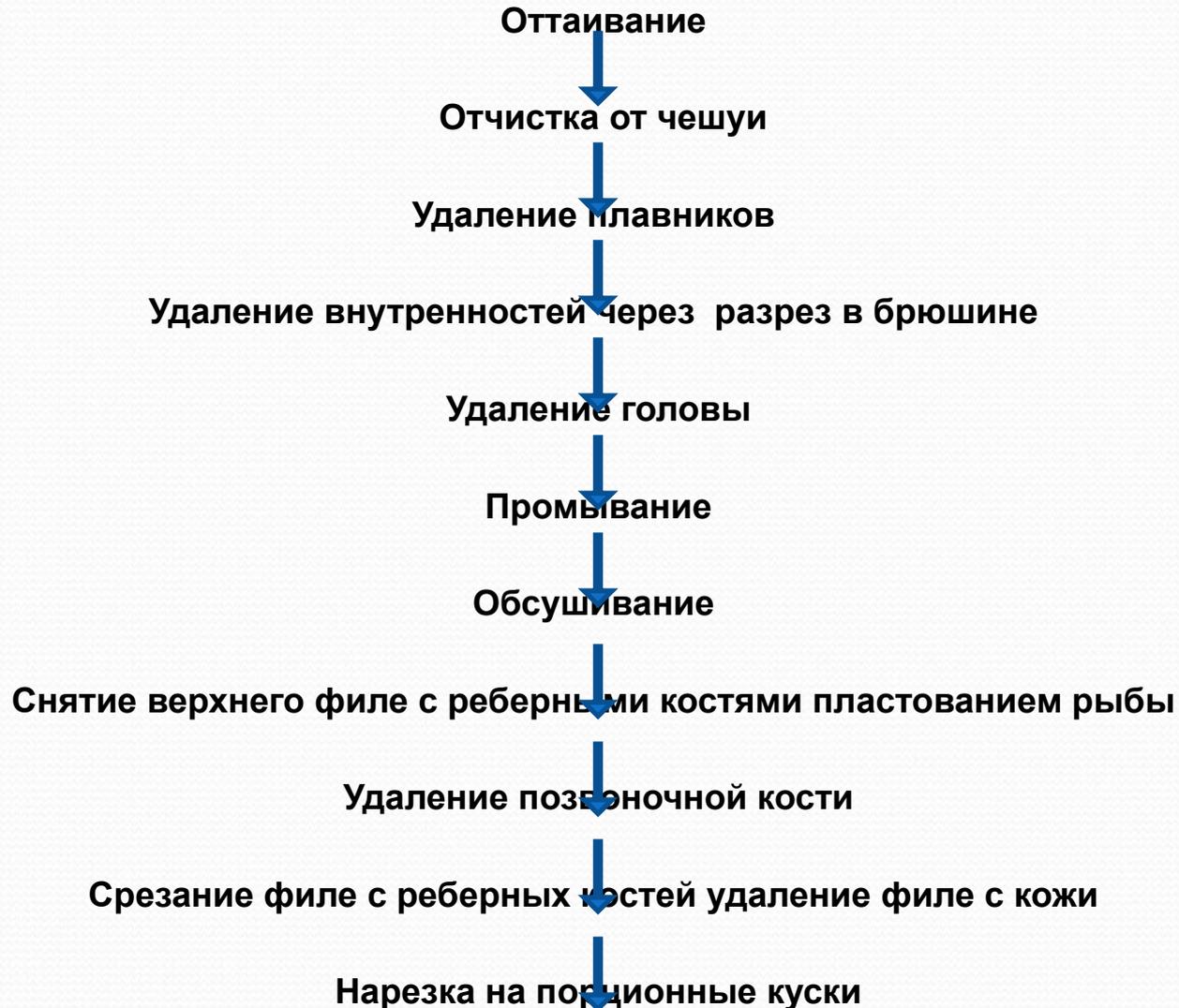
Способы оттаивания мороженой рыбы?

- **На воздухе при комнатной температуре.** Рыбу укладывают в один ряд на столы или стеллажи в заготовочном цехе и выдерживают 4–10 ч. Крупные блоки рыбного филе промышленного производства оттаивают, не разворачивая бумаги, в холодном помещении 24 ч до температуры в толще слоя – 2 °С, чтобы не было большой потери сока.
- **В воде.** В ванну наливают холодную воду с температурой 10–15 °С и закладывают мороженую рыбу. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Мелкую рыбу оттаивают в течение 2–2,5 ч, крупную – 4–5 ч. За счет поглощения воды и набухания тканей масса рыбы увеличивается на 5–10%. Но при этом в рыбе происходит уменьшение количества минеральных веществ. Чтобы сократить эти потери, в воду добавляют соль – от 7 до 13 г на 1 л воды.
- **Комбинированным способом.** Рыбу помещают в холодную воду на 30 мин, добавляют соль (10 г на 1 л), затем вынимают, дают воде стечь и продолжают оттаивать на воздухе до температуры в толще мышц 0 °С.
- **При использовании СВЧ.**

Какие способы вымачивание соленой рыбы вы знаете?

- **Вымачивание в сменной воде.** Рыбу помещают в ванну и заливают холодной водой с температурой 10–12 °С. Воды берут вдвое больше, чем рыбы. По мере накопления в воде соли затрудняется её дальнейшее выделение, поэтому воду периодически меняют через 1, 2, 3 и 6 ч.
- **Вымачивание в проточной воде.** Рыбу укладывают на решетку в специальную ванну, в нижнюю часть которой поступает холодная водопроводная вода, постоянно омывающая рыбу и выливающаяся через трубу в верхней части ванны. Время вымачивания соленой рыбы от 8 до 12 ч.

Назовите последовательность разделки рыбы на (чистое) филе без кожи и костей?



Виды панировки Задание

Вид панировки	Описание панировки. Верно?
1. Мучная панировка	1. Черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок.
2. Красная панировка	2. Просеянная пшеничная мука 1-го сорта.
3. Белая панировка	3. Пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки.
4. Хлебная панировка	4. Смесь сырых яиц с молоком или водой.
5. Лезон	5. Размолотые сухари пшеничного хлеба.
6. Кляр	6. Жидкое тесто.

Виды панировки Задание 2.

Вид панировки	Описание панировки
Мучная панировка	Просеянная пшеничная мука 1-го сорта
Красная панировка	Размолотые сухари пшеничного хлеба
Белая панировка	Черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок
Хлебная панировка	Пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки
Льезон	Смесь сырых яиц с молоком или водой
Кляр	Жидкое тесто

Тест «Виды панировки»

Что такое лезон и как его готовят?

- Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости – лезоне. Смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. **На 1 кг берут:** 670 г. яиц или меланжа, 340г. воды и 10 г соли.



4. Изучение нового материала

Рецептура приготовления рыбной котлетной массы



250-300 Г



На 1000 грамм рыбного филе берут:

- **250-300 грамм хлеба;**
- **300-350 грамм жидкости;**
- **20 грамм соли;**
- **1 грамм перца.**

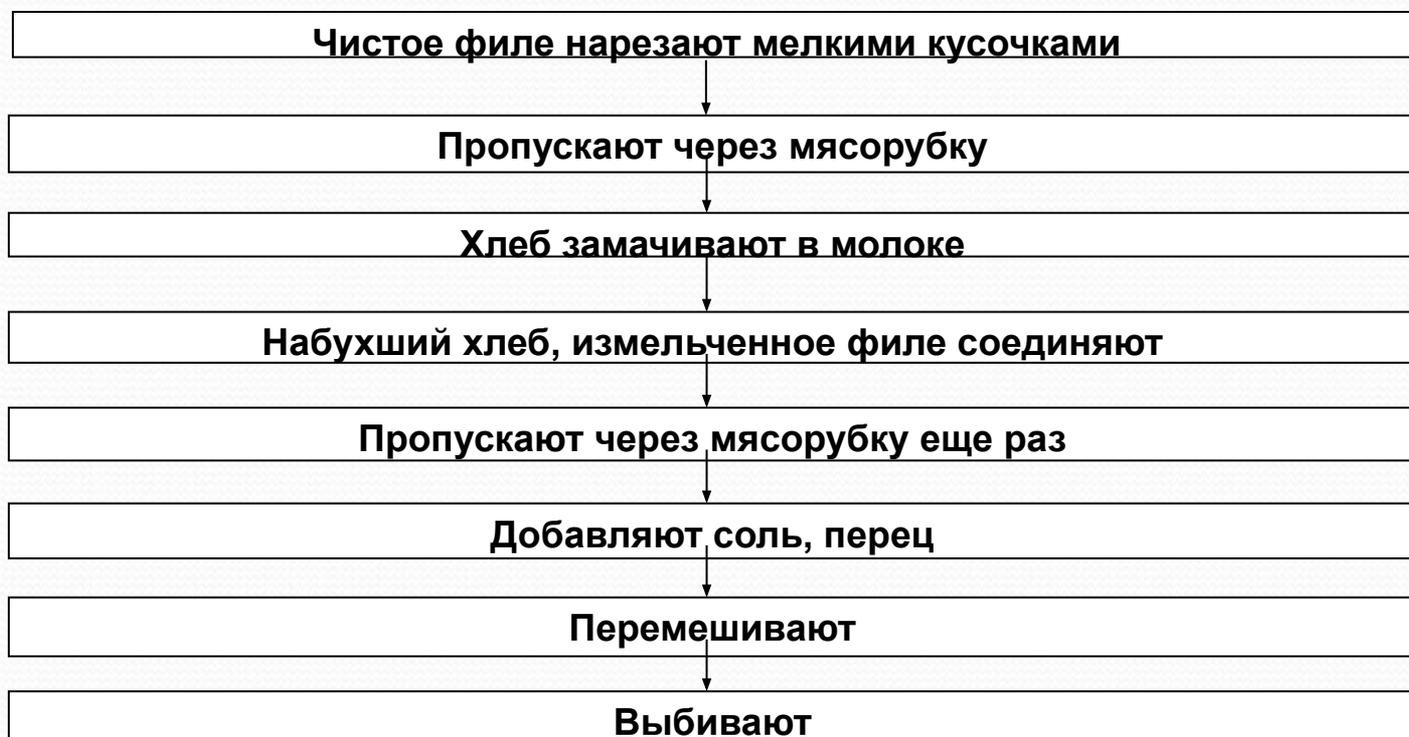
Котлетная масса

Технология приготовления рыбной котлетной массы

Продукты, предусмотренные рецептурой	Операции, которые осуществляются с продуктами	Значение продуктов в готовой котлетной массе
Филе без кожи и костей	<ul style="list-style-type: none">1 Нарезают на кусочки2 Пропускают через мясорубку	<ul style="list-style-type: none">1 Масса имеет однородный цвет
Хлеб пшеничный и жидкость	<ul style="list-style-type: none">3 Зачищают от корок4 Хлеб замачивают в жидкости5 Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку	<ul style="list-style-type: none">2 Влияет на вкус, состояние котлетной массы – в массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям пышную, пористую и сочную консистенцию
Соль, перец	<ul style="list-style-type: none">6 Добавляют соль, перец7 Тщательно перемешивают	Доводят до вкуса

Технология приготовления рыбной котлетной массы?

Схема приготовления рыбной котлетной массы



Блюда из котлетной массы



и

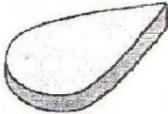
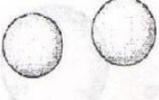


Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Наименование полуфабриката	Форма полуфабриката	Размер полуфабриката	Вид панировки
Котлеты	Овально-приплюснутая с заостренным концом	Толщина – 2 см	Белая
Биточки	Округло-приплюснутая	Диаметр – 6 см Толщина - 2 см	Красная или белая
Тефтели	В виде шариков	Диаметр 3- см	Мучная
Рулет	В виде батона	Толщина - 3,5 см	В льезоне и красной
Зразы	Овально-прямоугольная	Толщина – 2 см	Красная или белая
Тельное	В виде полумесяца	Толщина – 2 см	В льезоне и красной
Фрикадельки	В виде маленьких шариков	Диаметр –1,5 см	-

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

№	Название	Особенности приготовления котлетной массы	Рисунок	Форма	Масса (гр) размер, см	Тепловая обработка
1	Котлеты	—		Овально-приплюснутая, с заостренным концом	86, 115, 144гр Длина 11 см Ширина 5см Толщина 1,5см	Жарка
2	Биточки	—		Округло-приплюснутая	86, 115, 144гр Диаметр 6см Толщина 2см	Жарка, запекание
3	Тефтели	В котлетную массу добавляют мелко рубленный пассерованный репчатый лук		Шарики	20-30 гр Диаметр 3 см	Припускание тушение
4	Зразы	Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба		«Кирпичик» с округленными углами	99, 130, 174гр Длина 11 см Ширина 5см Толщина 2-3см	Жарка
5	Тельное	Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба		«Полумесяц»	109, 145, 194гр Длина 11 см Ширина 5см Толщина 5см	Жарка
6	Фрикадельки	В котлетную массу добавляют мелко рубленный пассерованный репчатый лук сырые яйца		Шарики	12-15 гр Диаметр 1,5см	Припускание тушение

приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

На 1000 грамм рыбного филе берут:

- 100 гр. хлеба пшени
- 500 мл. молока или
- 3 шт. яичных белко
- 15 грамм соли.



*Кнельная масса (кнели,
диетические блюда, для
фарширования)*

Приготовление кнельной массы из рыбы

Филе рыбы без
кожи и костей

Пшеничный
хлеб

Молоко или
сливки

Белки яиц

Соль

МКО

Зачищают от
корок

Замачивают

Соединяют

Перекручивают через
мясорубку 2,3 раза

или протирают

Добавляют

Взбивают

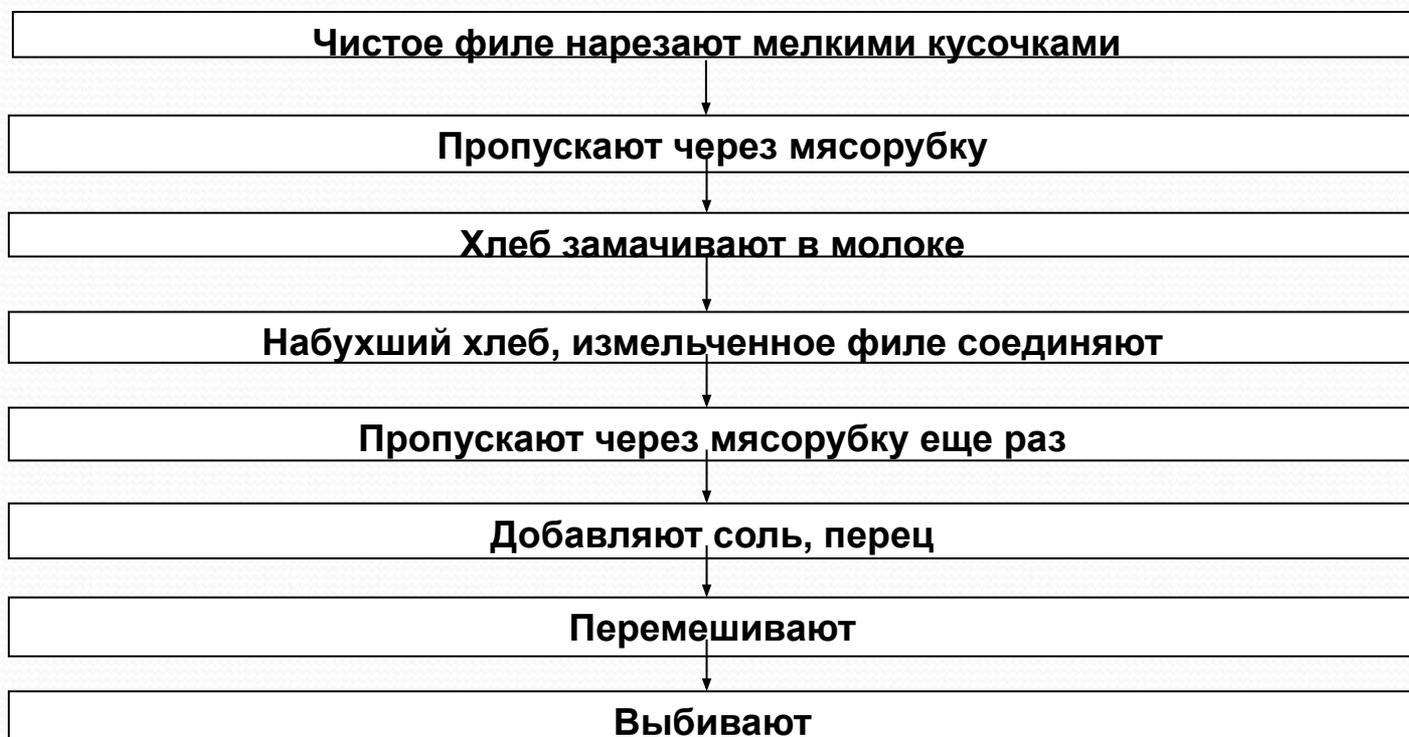
Доводят до вкуса



5. Закрепление знаний

Технология приготовления рыбной котлетной массы?

Схема приготовления рыбной котлетной массы

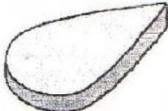


Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Особенности приготовления котлетной массы</i>	<i>Рисунок</i>	<i>Форма</i>	<i>Масса размер, см</i>	<i>Тепловая обработка</i>
<i>1</i>	<i>Котлеты</i>					
<i>2</i>	<i>Биточки</i>					
<i>3</i>	<i>Тефтели</i>					
<i>4</i>	<i>Зразы</i>					
<i>5</i>	<i>Тельное</i>					
<i>6</i>	<i>Фрикадельки</i>					



Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

№	Название	Особенности приготовления котлетной массы	Рисунок	Форма	Масса (гр) размер, см	Тепловая обработка
1	Котлеты	—		Овально-приплюснутая, с заостренным концом	86, 115, 144гр Длина 11 см Ширина 5см Толщина 1,5см	Жарка
2	Биточки	—		Округло-приплюснутая	86, 115, 144гр Диаметр 6см Толщина 2см	Жарка, запекание
3	Тефтели	В котлетную массу добавляют мелко рубленный пассерованный репчатый лук		Шарики	20-30 гр Диаметр 3 см	Припускание тушение
4	Зразы	Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба		«Кирпичик» с округленными углами	99, 130, 174гр Длина 11 см Ширина 5см Толщина 2-3см	Жарка
5	Тельное	Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба		«Полумесяц»	109, 145, 194гр Длина 11 см Ширина 5см Толщина 5см	Жарка
6	Фрикадельки	В котлетную массу добавляют мелко рубленный пассерованный репчатый лук сырые яйца		Шарики	12-15 гр Диаметр 1,5см	Припускание тушение

приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Приготовление кнельной массы из рыбы

Филе рыбы без
кожи и костей

Пшеничный
хлеб

Молоко или
сливки

Белки яиц

Соль

Соединяют

Добавляют

Доводят до вкуса

Приготовление кнельной массы из рыбы

Филе рыбы без
кожи и костей

Пшеничный
хлеб

Молоко или
сливки

Белки яиц

Соль

МКО

Зачищают от
корок

Замачивают

Соединяют

Перекручивают через
мясорубку 2,3 раза

или протирают

Добавляют

Взбивают

Доводят до вкуса



Чем приготовление кнельной массы из рыбы отличается от приготовления рыбной котлетной массы?

Отличительные особенности приготовления кнельной массы из рыбы от приготовления рыбной котлетной массы

1. _____.
2. _____.
3. _____.

Чем приготовление кнельной массы из рыбы отличается от приготовления рыбной котлетной массы?

Отличительные особенности приготовления кнельной массы из рыбы от приготовления рыбной котлетной массы

- 1 Для приготовления кнельной массы используют яичные белки и не используют перец.
- 2 Кнельную массу протирают.
- 3 Кнельную массу взбивают.

6. Саморефлексия

7. Домашнее задание

1. Ответьте на вопрос: «Почему изделия из кнельной массы из рыбы легче, чем изделия из рыбной котлетной массы?»
2. На сайте www.bluda-iz-riby.ru найдите рецептуру и технологию приготовления изделий из рыбной котлетной и кнельной массы.