

13.12.2018

Интегрированный урок  
по теме

**"Технология приготовления  
сложных горячих блюд из рыбы»"**

# Оценочный бланк бригады: \_\_\_\_\_

<b>Фамилия Имя</b>	<b>Тестовое задание 5 баллов</b>	<b>перевод рецепта блюда 5 б.</b>	<b>Практич часть 5 б</b>	<b>Итог</b>



# ***«Кулинарный футбол»***



# 1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 гр?



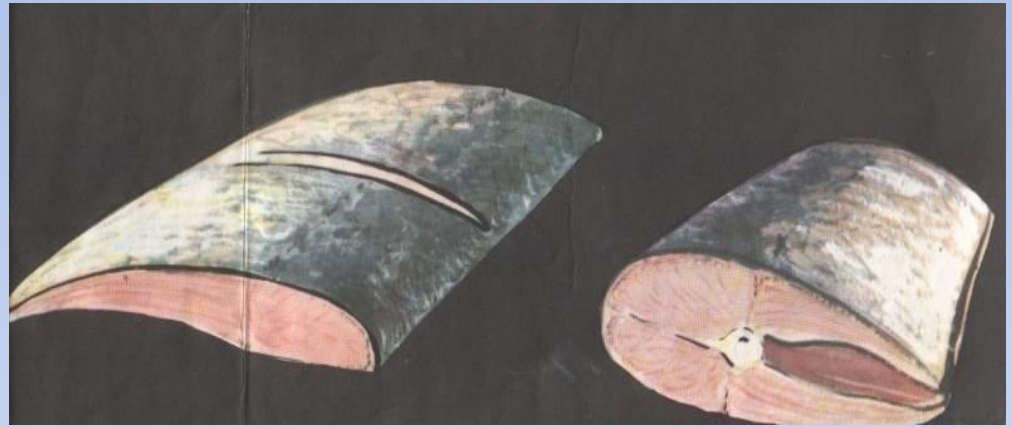
жарят целиком

## 2. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?



при потрошении повредили желчный пузырь

### 3. Под каким углом нарезают рыбу для варки и жарки?



для варки- 90 , для жарки-30-45

4. Что добавляют в котлетную массу для вязкости, и для рыхлости?



Для вязкости- яйцо,  
для рыхлости-вареную рыбу



## 2. Этап-Тест



Предлагаются вопросы с вариантами ответов, нужно выбрать правильный.

**1. При варке рыбы порционными кусками, ее заливают:**

- A) горячей водой на 2-3см выше уровня рыбы
- B) холодной водой на 5-6см выше уровня рыбы
- C) теплой водой на 10см выше уровня рыбы
- D) горячей водой на 5-6см выше уровня
- E) холодной водой на 2-3см выше уровня рыбы

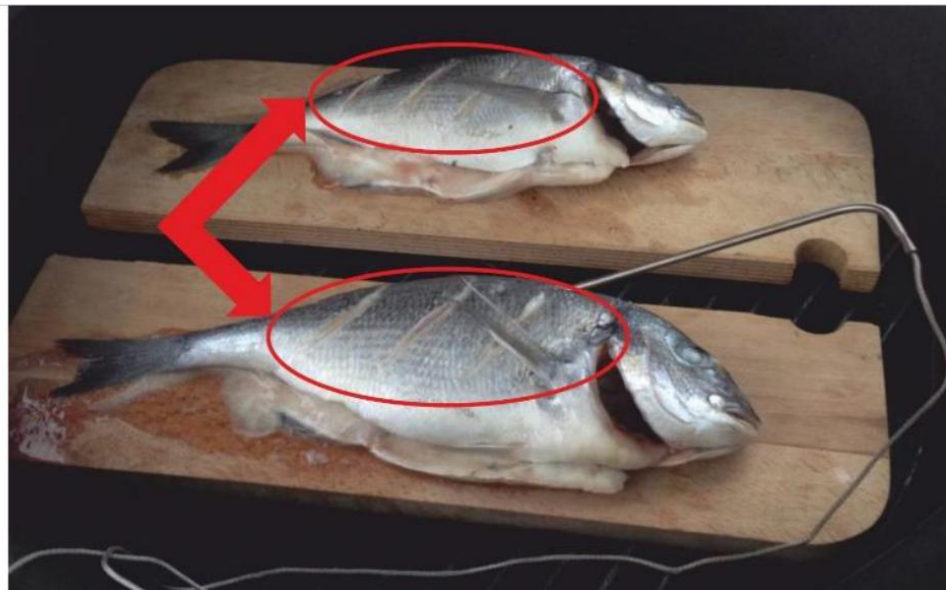
Предлагаются вопросы с вариантами ответов, нужно выбрать правильный.

## **2. Для варки не используют:**

- A) чистое филе
- B) кругляши
- C) филе с кожей и костями
- D) в целом виде
- E) филе с кожей и без костей

И  
ИМНИЯМИ

ЯИНА



**Вопрос**  
**УКАЗАТЬ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «РЫБА В ТЕСТЕ», РАССТАВЛЯЯ ЦИФРЫ В ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ.**

№ п\п	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «РЫБА В ТЕСТЕ».
1.	РЫБУ НАКАЛЫВАЮТ НА ВИЛКУ
2.	УКЛАДЫВАЮТ В ВИДЕ ПИРАМИДЫ ПО 6-8 КУСОЧКОВ С ЛИМОНОМ
3.	ПОГРУЖАЮТ В ТЕСТО КЛЯР
4.	ФИЛЕ РЫБЫ НАРЕЗАЮТ БРУСОЧКАМИ ДЛИНОЙ 8-10 СМ, МАРИНУЮТ
5.	ОПУСКАЮТ В ГОРЯЧИЙ ЖИР, ЖАРЯТ 3-5 МИНУТ

## Вопрос 5

ТРЕТИЙ ЛИШНИЙ. ИСКЛЮЧИТЬ ОДНО ИЗ БЛЮД, ИМЕЮЩЕЕ ОТЛИЧИЕ ОТ 2 ДРУГИХ

№ п/п	А	Б	В
1.	РЫБА ВОСЬМЕРКОЙ	РЫБА В ТЕСТЕ	ЗРАЗЫ ДОНСКИЕ
2.	ТЕЛЬНОЕ	ФРИКАДЕ ЛЬКИ	ТЕФТЕЛИ
3.	КОТЛЕТЫ	РУЛЕТ	БИТОЧКИ

<b>1</b>	<b>A</b>
<b>2</b>	A
<b>3</b>	A
<b>4</b>	4,1,3,5,2
<b>5</b>	1-С,2-А,3-В

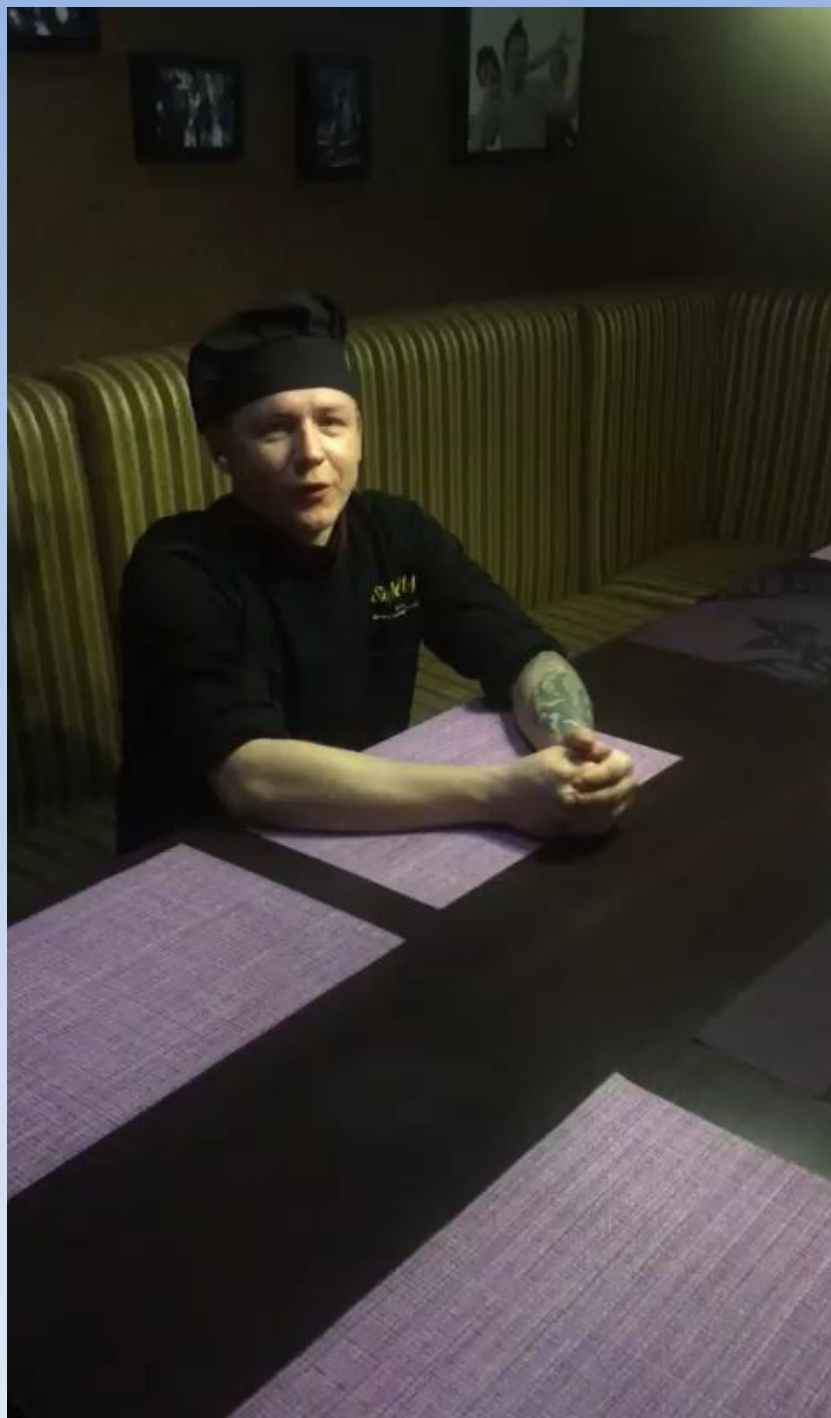
## Критерии оценки

«5»-1

«4»-2

«3»-3

«2»-4 и более





1

2



3

4



***Практическая часть:***  
**«Расчет пищевой и  
энергетической ценности блюд»**

# Д/з Подготовьте презентацию сложных горячих блюд из морепродуктов



