

Тема урока: «Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы»



Преподаватель : Пшеницына Вероника Алексеевна

Специальность: «Поварское и кондитерское дело»



Татьяна Бойченко

В раннем детстве мама часто говорила
Если будешь кушать рыбу, будет сила
Красота и мудрость предков скрыты в ней
Ну а в рыбном фарше больше нет костей
пр-пев: А фаршированная рыба

Это вкусно

И приготовить эту рыбу

Вот искусство

Ты положи её на блюдо

И на стол

И если делать всё с душою

Будет толк





Технология приготовления холодных блюд из фаршированной рыбы.





Цель урока

- Изучить технологический процесс приготовления, оформления сложных холодных фаршированных блюд из рыбы.
- Подбор гарниров и холодных соусов к блюдам.
- Требования к качеству готовых блюд.
- Температурный и санитарный режим хранения и отпуска готовых блюд.



BABYBLOG

babyblog.ru/user/hritina



Тестовое задание

Ответы:

1. А) Холодные блюда и закуски из рыбы
Б) Холодные блюда и закуски из нерыбных морепродуктов, икорные продукты.
2. А) Холодные блюда в натуральном виде
 - Б) Холодные блюда в рубленном виде
 - В) Фаршированные блюда
3. Отварной картофель, морковь, свекла, репа, брюква, свежие и соленые огурцы, помидоры, сладкий болгарский перец, маслины, оливки, лимон, зелень петрушки, салат из свежих овощей.
4. Соус майонез, соус хрен, соус хрен с уксусом, чесночную заправку, маринад овощной с томатом, маринад овощной без томата.
5. На чистое филе или филе с кожей



Тест (MY Test)

Сайт

<http://pshenicyna.rusedu.net/category/2868/8136>



Разделка щуки для фарширования (видео)

<https://lovitut.ru/content/farshirovannaya-shchuka>

Фарширование судака или сига в целом виде



Щука фаршированная (способ 1)



Щука фаршированная (способ 2)



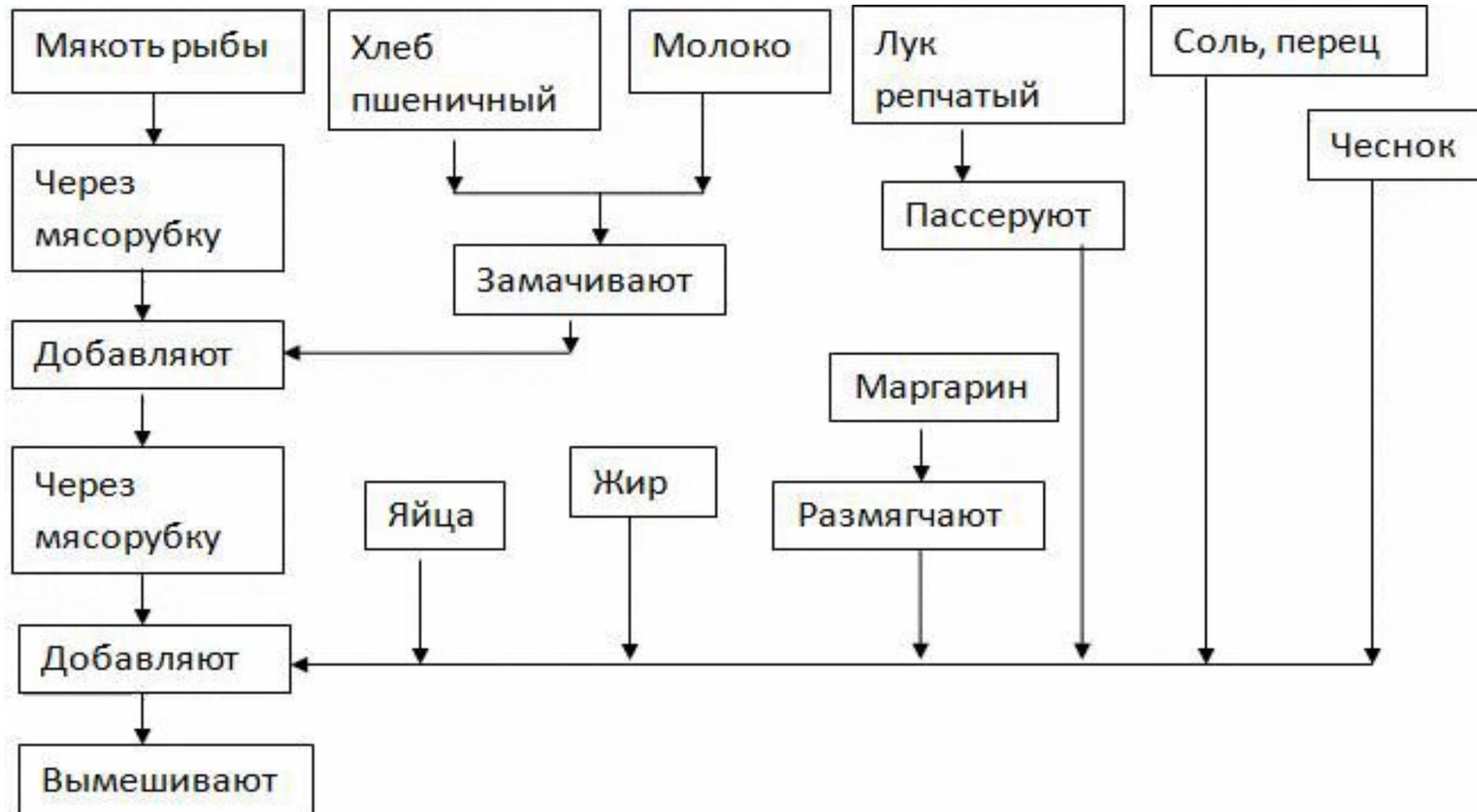
Щука фаршированная по-еврейски(способ 3 гефилте-фиш)







Приготовление начинки для фарширования



Посуда для приготовления фаршированных рыбных блюд



www.petrostroy.ru





Гарниры и холодные соусы к фаршированным блюдам из рыбы

Норма гарнира на 1 порцию 50....100 гр.

Норма соуса 25.....50 гр на 1 порцию.



Щука фаршированная, запеченная (видео)

[https://lovitut.ru/content/farshirovannaya-shchuk](https://lovitut.ru/content/farshirovannaya-shchuka)

a



Оформление и подача блюда





Требование к качеству готовых блюд

Органолептически е показатели	Показатели качества блюда
Внешний вид блюда	Рыба должна быть без трещин, разрывов , нарезана наискось широкими кусками, красиво оформлена
	Плотная, мягкая, однородная
Консистенция	Соответствующий виду рыбы
Цвет	Свойственный рыбе и пряностей, в меру соленый
Вкус и запах	

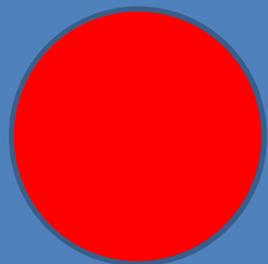
Температура, санитарный режим хранения и отпуск блюд

Холодные рыбные блюда , гарниры	Температура хранения и реализации	Сроки реализации и хранения
Рыбные блюда перед реализацией	От 0...6 гр	24 часа
Гарниры и зелень к холодным фаршированным рыбным блюдам	От 0...6 гр	12 часов
фаршированные рыбные блюда с гарниром, заправленные соусами	12-14 гр.	30 мин

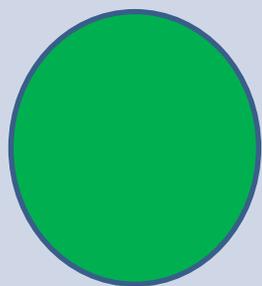
Виды полуфабрикатов	Способ укладки рыбы в посуду	Температура рыбного бульона	Сроки тепловой обработки
Рыба фаршированная целиком	Спинкой вверх	Заливают холодным рыбным бульоном,	Варят без кипения от 40-60 мин.
Рыба фаршированная порционными кусками	В один ряд	Кипящим бульоном	Варят без кипения от 7...10 мин
	Брюшком вниз	Температура запекания 200 гр.	60 мин.

Наименование операций	Порядок нумерац
Гарнируют блюдо по бокам тушки гарнирами	4
Ставят на овальное рыбное блюдо постамент (крустад). На него укладывают разрезанную на куски рыбу, придав ей вид целой тушки	3
Вынимают из остывшего бульона, снимают нитки и марлю	2
Приготовленную рыбу охлаждаю в бульоне	1
Холодный соус хрен с уксусом подают отдельно	7
Надрезают в нескольких местах (продольно) спинку рыбы и вставляют в надрезы ломтики карбованного лимона	5
Заполняют сливочным маслом с помощью шприца разрезы между кусками рыбы, в глазницы вставляют маслины	6

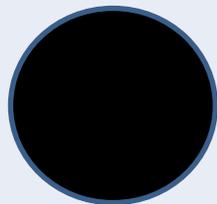
Ваше отношение к уроку



урок понравился



урок не понравился



обычный урок



Домашнее задание

- Химический состав и питательную ценность мяса
- Ассортимент мясных гастрономических товаров
- Две категории гарниров в европейской кухне