**Лабораторная работа.(4 часа)**

Тема. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции .

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

* инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски «РС», «РВ», лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

Задания:

1. Приготовить, Галантин из рыбы 1 порция/200г

1. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Галантин из рыбы

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса, г на 1 п |
|   | брутто | нетто |
|   |   |   |
| Горбуша свежая | 57 | 55 |
| Хлеб пшеничный | 2 | 2 |
| Молоко | 3 | 3 |
| Лук репчатый | 8 | 6 |
| Масло сливочное или маргарин | 5 | 5 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 |
| Чеснок | 3 | 2 |
| Масса полуфабриката | — | 75 |
| Масса готового рулета | — | 50 |
| Помидоры свежие | 41 | 35 |
| Выход | — | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовленияхолодных блюд из рыбы**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. С подготовленного филе рыбы снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку

Операция 4.Добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через мясорубку

Операция 5. Соединяют с мелко нарезанным пассированным луком репчатым

Операция 6. Вводят размягченное масло сливочное

Операция 7. Добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают.

Операция 8. На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета

Операция 9. Варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом.

Операция 10. Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен, оформляют зеленью петрушки.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и | Время | Наименование | Результаты органолептической оценки и степени |   |
| час | снятия | блюда |   |   | готовности блюда |   |
| изготов. | бракера |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Внешний вид | Цвет |   | Запах | Консистенция | Аромат |   |
| блюда | жа |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

Задания:

1. Приготовить, Форшмак картофельный с сельдью 10 порций/100г

1. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК на Форшмак картофельный с сельдью

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса, г 10 п |
|   | брутто |   | нетто |
|   |   |   |   |   |
| Картофель | 619 | 450\* |   |   |
|   |   |   |   |   |
| Сельдь | 438 | 210\*\* |
|   |   |   |   |   |   |
| Лук репчатый | 119 | 100 |   |   |
| Петрушка (зелень) | 54 | 40 |   |   |
| Масло растительное | 100 | 100 |   |   |
| Майонез | 50 | 50 |   |   |
| **Масса готового форшмака** | — | 930 |   |   |
| Яйца | 1 шт. | 40 |   |   |
| Петрушка (зелень) | 41 | 30 |   |   |
| Выход | — | 1000 |   |   |

* Масса вареного протертого картофеля.
* Норма закладки дана на сельдь неразделанную среднего размера.

**Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из рыбы**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3.Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают.

Операция 4. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку.

Операция 5. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

Операция 6. Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3—5 мин.

Операция 7. При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100—150 г на порцию. Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и | Время | Наименование | Результаты органолептической оценки и степени |   |
| час | снятия | блюда |   |   | готовности блюда |   |
| изготов. | бракера |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Внешний вид | Цвет |   | Запах | Консистенция | Аромат |   |
| блюда | жа |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

Ш.Задания:

1. Приготовить, Форшмак картофельный с сельдью 10 порций/100г

1. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Тигровые креветки темпура

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса, г 10 п |
|   | брутто | нетто |
|   |   |   |
| Креветки тигровые хвосты, зачищенные для салата, п/ф | 90,0 | 90,0 |
| Крахмал | 10,0 | 8,0 |
| Кляр темпура | 30,0 | 24,0 |
| Сухарики рисовые Панко | 10,0 | 8,0 |
| Масло растительное | 20,0 | 20,0 |
| Соус чили сладкий | 32,0 | 30,0 |
| **Выход** |   | **100/30** |

**Последовательность технологических операций для приготовления Тигровые креветки темпура**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Креветки тигровые хвосты (16/20) дефростируют, зачищают от хитинового покрова.

Операция 4. Делают продольный надрез со стороны спинки, удаляют кишечник. Операция 5. Зачищенные креветки панируют в крахмале, затем в кляре темпура. На последнем этапе панировки панируют заготовку в рисовых сухариках Панко. Операция 6. Полуфабрикат креветки обжаривают во фритюре, нагретом до 170° С, до золотистого цвета.

Операция 7. Выкладывают на салфетку для удаления лишнего жира.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и | Время | Наименование | Результаты органолептической оценки и степени |   |
| час | снятия | блюда |   |   | готовности блюда |   |
| изготов. | бракера |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Внешний вид | Цвет |   | Запах | Консистенция | Аромат |   |
| блюда | жа |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |