**25.10.21 МДК 01.01**

**Практическая работа 2 часа**

**«Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы »**

**Цель работы:** Научиться производить расчеты для приготовления полуфабрикатов, научиться на практике пользоваться Сборником рецептур, ответить на дополнительные вопросы.

**Материально-техническое оснащение:** тетрадь для ЛПР, раздаточный материал Н.А. Анфимова «Кулинария», Ф.Л.Марчук «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий».

**Порядок выполнения работы:**

1. Ответить на контрольные вопросы для повторения материала.
2. Выполнить практическое задание.

**Общие сведения:**

1. Полуфабрикаты и подготовленная рыба, предназначенные для дальнейшего использования в охлаждённом состоянии охлаждают не менее 2 час. при температуре 0-4\*С до температуры внутри продукта 8\*С.
2. Целая рыбная тушка, избавленная от головы и внутренностей, сохранится в течение пяти – шести месяцев. Если хранить рыбные полуфабрикаты при температуре 0 градусов, то срок хранения составит только 24 часа.
3. Существует несколько способов, которыми можно нафаршировать рыбу. По виду разделки рыбу фаршируют как целой тушкой, так и разделанную пластами на филе или порционными кусками.
4. Начинку для фаршированной щуки можно приготовить разными способами. Для этого мякоть рыбы либо мелко рубится ножом, либо ее прокручивают через мясорубку. Также мясо щуки можно разбить в блендере. В начинку фаршированной рыбы подмешивают различные добавки, иначе после удаления костей массы рыбного фарша бывает недостаточно для того, чтобы нафаршировать кожу рыбы. В качестве добавок для начинки фаршированной рыбы можно использовать хлебные изделия, овощи, грибы, икру, другую рыбу, корни, зелень и т. д.

**Практическое задание:**

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептур, ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в сырьевую ведомость:

- № 308 Щука фаршированная 56п;

- № 310 Рыба жареная 75п;

- № 300 Рыба отварная 25п.

2. Составить технологические карты на данные блюда.

Сырьевая ведомость

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Щука фаршированная | | Щука фаршированная | | Рыба отварная | |
| Масса брутто,г | Масса нетто,г | Масса брутто,г | Масса нетто,г | Масса брутто,г | Масса нетто,г |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |