1.11.21 МДК 01

**Лабораторная работа** 2 часа

Тема: Подготовка экзотической  рыбы и морепродуктов для приготовления полуфабрикатов Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

Цель работы: Научиться  приготовлению п/ф для сложных блюд. Разработать ТТК на фирменное блюдо.

Материально-техническое оснащение:оборудование, инвентарь учебной лаборатории соответствующей маркировкой (РС; ОС)

 Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Органолептическая оценка качества сырья;
4. Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья
5. Составить ТТК на приготовление блюд «Котлеты рыбные», «Рулет из рыбы», «Криветки запеченные под сметанным соусом»,
6. Бракераж готового блюда.
7. Оформление и подача готового блюда.

**Теоретические основы выполнения приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья**

**1**) Котлеты рыбные. Рыбу потрошат или используют готовое филе. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях. Раскладывают в подготовленные упаковки и убирают в шоковую заморозку.

**2**.Рулет из рыбы. Подготовленную рыбу чистят и потрошат. Подготовленное филе рыбы раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5—2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края филе так, чтобы один край прикрывал другой, образуя сплошной шов. Готовый п/ф раскладывают в подготовленные упаковки и убирается в шоковую или заморозку с низкими температурами.

**4)** Морской гребешок. Крышки раковин этого моллюска имеют веерообразную форму.
Между двумя створками раковины гребешка находится тело моллюска (мускул) в желтовато-розовой пленке — мантия. Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20—28% общей массы). Мускул — особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло-желтого цвета, плотной консистенции.

Створки раковин сырого морского гребешка раскрыть и аккуратно извлечь мускул. Разложить п/ф в подготовленные вакуумные упаковки и убрать в шоковую заморозку.

**5)** Креветки. Сырые креветки промывают, обсушивают. П/ф из креветок могут быть двух типов: очищенные и нет. Первые подвергаются первичной обработке — удаляются панцирь, пищевой тракт, хвост, голова, ножки. Укладываются креветки в подготовленную упаковку и могут охлаждаться или замораживаться.

6) **Кальмары.** Мороженое филе кальмаров оттаивают и на воздухе, и в холодной воде (1:3). Обработка размороженного филе заключается в удалении с его поверхности пленки и тщательном промывании. Чтобы снять пленку, размороженное филе заливают на 3–5 мин водой с температурой 60–650 С, несколько раз перемешивают, а затем очищают пленку тупым концом ножа или руками.

Не стоит обрабатывать кальмара слишком горячей водой, это приведет к тому, что мясо станет не белым, а лиловым.

**Технико-технологическая карта**

**1.Область применения**

1.1Настоящая ТТК распространяется на блюдо «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_», вырабатываемое в учебной лаборатории

2.**Перечень сырья**

2.1Для приготовления блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_используется следующее сырье:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_соответствует требованиям нормативно технической документации и имеет сертификаты качества

**3.Рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиесырья | Брутто,г | Нетто,г |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

    Выход полуфабриката

    Выход готового блюда (изделия)

**4.Технологический процесс**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**5.Оформление, подача, реализация и хранение**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**6.Показатели качества и безопасности**

6.1 Органолептические показатели

Внешний вид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ответить на вопросы:**

1) Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3) Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_