5.11.2021 МДК 01

Лекция 2 часа

Тема: Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре. Требования к качеству полуфабрикатов.

Задание.

1. Составить конспект по данной теме.
2. Выполнить практическое задание:

- Составить технологическую карту и схему приготовления полуфабриката «Зразы донские».

3. Выполнить практическое задание:

- С помощьью таблицы перечислите виды полуфабрикатов из рыб с костным скелетом для различных способов тепловой обработки.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Способы тепловой обработки | | | | |
| Варка | Припускание | Жаренье | Жаренье во фритюре | Запекание |
| Рыба в целом виде: |  |  |  |  |  |
| Мелкая |  |  |  |  |  |
| Средняя |  |  |  |  |  |
| Крупная |  |  |  |  |  |
| Порционный: |  |  |  |  |  |
| Кругляши |  |  |  |  |  |
| Филе с кожей и костями |  |  |  |  |  |
| Филе с кожей без костей |  |  |  |  |  |
| Чистое филе |  |  |  |  |  |
| Мелкокусковой |  |  |  |  |  |

Ответить на вопросы:

1.Перечислите полуфабрикаты из осетровой рыбы.

2.Почему рыбу перед жареньем панируют?

3.Решить задачу:

Определить массу нетто белуги среднего размера с головой при обработке 50 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей. ( при решении данной задачи использовать Сборник рецептур и формулу определения массы нетто)