5.11.2021 МДК 01

Лабораторная работа 2 часа

**Лабораторная работа**

**Тема:** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы порционными кусками. Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов.

**Цель работы:**

- Обучающая: *сформировать*у обучающихся умения в приготовлении порционных п/ф из рыбы; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

***Последовательность выполнения лабораторной работы:***

1. Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности

- проверка рабочей одежды

- ознакомление с предстоящей работой

- выдача задания приготовление порционных полуфабрикатов лангет, антрекот, ромштекс, ростбиф.

1. Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)
2. Заключительный инструктаж

- проверка выполненной работы

- бракераж

- анализ ошибок

- заполнение отчета

- уборка рабочего места

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Отработать приготовление полуфабриката из рыбы порционными кусками.
4. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Теоретические основы выполнения приготовления качества порционных полуфабрикатов из рыбы**

**1) Порционные куски для** **фарширования**: фаршируют не только щуку, но и другие виды рыб. Рыбу разделывают и нарезают на порционные куски-кругляши, из которых вырезают позвоночную и реберные кости вместе с мякотью, оставляя ее на коже тонким слоем до 0.5 см. Мякоть отделяют от костей и приготавливают из нее массу для фарширования, которой наполняют каждый порционный кусок. Толщина кругляшей должна быть не более 5 см. Перед тепловой обработкой рыбу укладывают в лоток или сотейник в один ряд.

**2) Для варки*:*** используют: порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, держа нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске для предотвращения деформации при тепловой обработке кожу надрезают в двух-трех местах.

**3) Для** **припускания**используют: порцион­ные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей. Допускается нарезка порционных кусков из тушек рыбы с хорошо отделяющейся от костей мякотью (камбала, палтус, хек и др.). Порционные куски нарезают под острым углом (45°) широкими тонкими пластами. Такие куски равно­мерно прогреваются в малом количестве жидкости. На коже делают надрезы.

**4) Для** **жарки основным способом** порционные куски из непластованной рыбы (кругляши), порционные куски из пластованной рыбы **с**кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Из филе порционные куски нарезают под ост­рым углом, из непластованной рыбы — под прямым. Кожу в нескольких местах надрезают.

**Приготовление полуфабрикатов из рыбы порционными кусками**

|  |
| --- |
| http://ok-t.ru/studopediaru/baza1/1075860168139.files/image006.jpg |

**Отчет**

1) Перечислите последовательность разделки рыбы на чистое филе.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

5 Какие полуфабрикаты и как их нарезают из чистого филе рыбы?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6) Составить схему обработки осетровой рыбы.