Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**12.01.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

 **Начинаем изучение темы: Тема 6.2.*ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ***.

1)***Лабораторная работа №9*** **Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы**

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

 ***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Лабораторная работа № 9**

**Наименование работы**:Приготовление,оформление и отпуск блюд из отварной иприпущенной, тушеной рыбы.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению,оформлению и отпуску горячихблюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы:рыба (непластованная кусками) отварная,рыба (филе) припущенная,рыба, тушенная в томате с овощами.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**«Рыба (непластованная кусками) отварная»**

Обработанную непластованную рыбу нарезают на куски (по одному напорцию).

На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варкекуски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой,уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90 °С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

*Гарниры* — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

*Соусы* — томатный, сметанный, польский.

***Рецептура:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | **На 3 порции** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | брутто | нетто | брутто | нетто |
|  | Горбуша или кета, или чавыча | 181 | 125 |  |  |
|  | или судак | 192 | 125 |  |  |
|  | Морковь | 4 | 3 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Лук репчатый | 4 | 3 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Петрушка (корень) | 3 | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Масса отварной рыбы** | — | 100 |  |  |
|  | Гарнир №№ 523, 525, |  |  |  |  |
|  | 542—544 |  |  |  |  | — | 150 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Соус №№ 580, 586, 593 | — | 50 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Выход** | — | 300 |  | **3 x 300** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**«Рыба (филе) припущенная»**

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут впосуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи, грибной отвар и припускают 10—15 мин. При отпуске на рыбу кладут грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

*Гарниры* — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

*Соусы* — белый основной, паровой, томатный.

***Рецептура:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | **На 3 порции** |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сом (кроме океанического) | 244 | 122 |  |  |
| Или судак | 239 | 122 |  |  |
| Или щука (кроме морской) | 265 | 122 |  |  |
| Лук репчатый | 5 | 4 |  |  |
| Петрушка (корень) | 5 | 4 |  |  |
| Или сельдерей (корень) | 6 | 4 |  |  |
| **Масса припущенной рыбы** | — | 100 |  |  |
| шампиньоны свежие | 28 | 21/15\*\* |  |  |
| Или грибы белые свежие | 26 | 20/15\*\* |  |  |
| Лимон | — | — |  |  |
| Гарнир №№ 523, 525, 530 | — | 150 |  |  |
| Соус №№ 568, 569, 580 | — | 75 |  |  |
| **Выход** | — | **340** |  | **3 x 3430** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Рыба, тушенная в томате с овощами»**

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают впосуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45—60 мин); за 5—7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.

 При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

***Рецептура:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **По Сборнику рецептур** | **На 3 порции** |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Судак | 239 | 122 |  |  |
| или треска\* | 161 | 122 |  |  |
| или окунь морской\* | 174 | 122 |  |  |
| или минтай | 246 | 123 |  |  |
| Вода или бульон | 37 | 37 |  |  |
| Морковь | 45 | 36 |  |  |
| Петрушка (корень) | 8 | 6 |  |  |
| сельдерей (корень) | 3 | 2 |  |  |
| Лук репчатый | 19 | 16 |  |  |
| Томатное пюре | 20 | 20 |  |  |
| Масло растительное | 10 | 10 |  |  |
| Уксус 3%-ный | 5 | 5 |  |  |
| Сахар | 4 | 4 |  |  |
| Гвоздика | 0,01 | 0,01 |  |  |
| Корица | 0,01 | 0,01 |  |  |
| Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |  |  |
| **Масса тушеной рыбы** | — | 100 |  |  |
| **Масса готовой рыбы** |  |  |  |  |
| **с тушеными овощами и соусом** |  |  |  |  |
|  | — | 200 |  |  |
| Гарнир №№ 523, 525, |  |  |  |  |
| 542—544 | — | 150 |  |  |
| **Выход** | — | **350** |  | **3 x 350** |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование |  | Органолептическая оценка |  |
| блюда | Внешний | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  | вид |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформить отчет**

 Запишите технологические карты на каждое блюдо

 Рассчитайте нормы продуктов на три порции

 Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюдо | Причина | Способ исправления | Оценка |
|  |  | возникновения |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 1) |  |  |  |  |
| 2) |  |  |  |  |
| 3) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

 1.Как варят рыбу порционными кусками?

1. Как припускают рыбу порционными кусками?
2. Как производят рыбу звеньями?
3. Какие гарниры и соусы используют к отварной рыбе?