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

**22.02.2021. (5час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

***1)*** **Технология приготовления, оформления и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом**

***2* )Технология приготовления тушеных мясных блюд**

**3) требования к качеству и сроки хранения мясных блюд**

***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***

Заполните таблицу. **Укажите** с**роки хранения и требования к качеству рыбных блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюд** | **Сроки хранения** | **Требования к качеству** |
| Отварная рыба  |  |  |
| Припущенная рыба |  |  |
| Жареная рыба |  |  |
| Рыба фри |  |  |
| Запеченная рыба |  |  |
| Блюда из котлетной массы |  |  |

**Тест № 2 Блюда из рыбы**

**Выберите правильный вариант ответа:**

1. Блюдо «Зразы донские» приготавливают, используя следующий полуфабрикат:

 а) котлетную рыбную массу

 б) кругляши

 в) чистое филе

 г) филе с кожей

2. Для приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» картофель используют:

 а) в сыром виде

 б) в отварном виде

 в) в жареном виде

 г) в припущенном виде

3. Для варки нельзя использовать вид рыбного полуфабриката:

 а) кругляши

 б) чистое филе

 в) звенья

 г) целую рыбу

4. Название припущенных блюд из рыбы зависит:

 а) от используемого соуса

 б) способа тепловой обработки

 в) вида полуфабриката

 г) вида гарнира

5. Для жарки рыбы основным способом порционные куски укладывают в разогретый жир:

 а) кожей вверх

 б) кожей вниз

 в) не имеет значения

6. Используемый вид панировки для рыбных тефтелей:

 а) сухари б) мука в) льезон г) белая

7. Сроки хранения блюд из отварной и припущенной рыбы:

 а) 30мин. б) 60мин. в) 1ч. г) 2ч.

8. Отварную рыбу до отпуска хранят:

 а) в воде б) на воздухе в) в бульоне г) в соусе

9. **Не** припускают рыбу:

 а) целую

 б) порционные куски с кожей

 в) порционные куски с кожей и костями

 г) звенья осетровых пород

10. Время припускания целой рыбы и звеньев:

 а) от 25 – 50 мин. б) от 5 – 10 мин.

 в) 2 – до 5 мин г) от 10 – 15 мин.

**Тестовое задание**

**Допишите предложения:**

***Технология приготовления тушеных мясных блюд***

***Гуляш.*** Мясо кладут слоем ………..см на разогретую с жиром сковороду, обжаривают, перекладывают в глубокую посуду, заливают……………, добавляют ………………………и тушат 1–1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассировку, ………………..,…………………,………………………… и тушат при слабом кипении 25–30 мин до готовности. В гуляш можно добавить…………., положить чеснок. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны отварные, картофель.

**Допишите предложения:**

***Технология приготовления тушеных мясных блюд***

***Азу.*** Мясо обжаривают, кладут в глубокую посуду, заливают………………………………, добавляют……………………………….

и тушат. ……………………нарезают дольками или брусочками, обжаривают, …………………………..шинкуют соломкой, пассеруют, ……………………………………….нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают. В азу вводят разведенную красную пассировку, ………………………………………………………………………………………и тушат 15–20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелкорубленый растертый чеснок.

**Задание**

Заполните таблицу. **Укажите** **требования к качеству** и с**роки хранения мясных блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюд** | **Требования к качеству**  | **Сроки хранения** |
| Отварные мясные блюда  |  |  |
| Жареные мясные блюда крупными кусками |  |  |
| Жареные мясные блюда порционными натуральными кусками |  |  |
| Жареные мясные блюда панированными кусками |  |  |
| Тушеные мясные блюда |  |  |
| Запеченные мясные блюда |  |  |
| Блюда из рубленой массы |  |  |
| Блюда из котлетной массы |  |  |