Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

 **05.05.2021. (6час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

***Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы***

**1)Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.**

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

***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***

Правила приготовления полуфабрикатов из рыбы

1***. П/ф непластованная, нарезанная на порционные куски «кругляши»*** - нарезается на порционные куски под прямым углом.

2. ***Все виды филе*** - нарезают под острым углом (45ْ ), начиная с хвостовой части. Если филе с кожей, то кожу надрезают в 2 – 3 местах. Это позволяет получать куски меньшей толщины и большей площади поверхности, что способствует более равномерному прогреву при жарке и улучшению внешнего вида.

Филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью и филе с кожей и реберными костями (для варки) нарезают под прямым углом. Для п/ф «бабочка» филе с кожей без костей нарезают под углом 90ْ



Нарезка непластованной рыбы для варки



Нарезка филе для жарки



нарезка филе с кожей без костей для п/ф «бабочка»

. ***У всех порционных полуфабрикатов с кожей***на коже делают надрезы в 2-3 местах для предупреждения деформации кусков при тепловой обработке.

4. ***Посыпать солью, специями и панировать куски рыбы***лучше непосредственно перед жаркой, так как при хранении панированных полуфабрикатов панировка быстро увлажняется и полуфабрикаты теряют свои потребительские свойства.

5. **П/ф** ***Рыба фри****(из осетровых пород )-* перед панированием п/ф ошпаривают горячей водой, обсушивают и только затем панируют. Если предварительно рыбу не ошпаривать, то панировка в процессе жарки во фритюре развалится, п/ф не сохранит форму.

6. ***При отбивании*** филе следует помнить, что рыба имеет нежную консистенцию. Для того, чтобы не было разбрызгивания в процессе отбивания, отбивать можно предварительно закрыв кусочек рыбы полиэтиленовой пленкой.

7. ***При порционировании*** тушек или филе на порционные куски определенной массы не допускается наличие довесков и большого количества обрезков. Обрезки используются при приготовлении полуфабрикатов из котлетной, кнельной массы или фарша для фарширования рыбы.

Полуфабрикаты из рыбы для варки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способ разделки рыбы (полуфабрикат)** | **Способ подготовки п/ф** | **Вид панировки п/ф** |
| Целая с головой | Целиком | - |
| Целая без головы | Целиком | - |
| Непластованная, нарезанная на порционные куски«Кругляши» | Нарезается под углом 90 | - |
| Филе с кожей и реберными костями | Нарезается под углом 90 | - |
| Звено осетровой рыбы с кожей и хрящами | Целиком | - |



Порционные куски непластованной рыбы «кругляши»

Филе с кожей и реберными костями

Полуфабрикаты из рыбы для припускания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способ разделки рыбы (полуфабрикат)** | **Способ подготовки п/ф** | **Вид панировки п/ф** |
| **Целая с головой или целая без головы** (некрупная рыба и рыба для банкетов, стерлядь) | Целиком | - |
| **Филе с кожей без костей** | Нарезается под углом 30 | - |
| **Филе без кожи и костей** (чистое филе) | Нарезается под углом 30 | - |
| **Звено осетровой рыбы без хрящей** | Целиком | - |
| **Порционный кусок рыбы осетровых пород с кожей без хрящей** (без кожи) | Нарезается под углом 30 | - |



Филе с кожей без костей

 Филе без кожи и костей (чистое филе)

**Тестовое задание № 1**

Текст задания:

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

*а) по степени усвояемости;*

*б) по химическому составу;*

*в) по минеральному составу*.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

*а) разрушается;*

*б) улетучивается с паром;*

*в) переходит в клейкое вещество глютин.*

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а*) улучшению цвета;*

*б) повышению калорийности;*

*в) возбуждению аппетита*.

**Тестовое задание № 2**

Допишите предложения:

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию……….. она превосходит мясо.

2.Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие…………………………… значительно повышает его ценность.

3.Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к………и………………………… в питании пожилых людей.

4.Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют…………………………………………..