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

**06.05.2021. (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***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

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

Полуфабрикаты из рыбы для жарки основным способом

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способ разделки рыбы (полуфабрикат)** | **Способ подготовки п/ф** | **Вид панировки п/ф** |
| **Целая рыба с головой или без нее** | Целиком | Посыпают солью, перцем, панируют в сухарях или муке  Или  В муку или сухари добавляют соль, перец, перемешивают и используют для панирования |
| **Кругляши или стейки** | Нарезается под углом 90 |
| **Филе с кожей и реберными костями** | Нарезается под углом 30 |
| **Филе с кожей без костей**(на коже делают надрезы) | - « - |
| **Чистое филе** | - « - |
| **Звено осетровой рыбы с кожей без хрящей или без кожи** | Целиком |
| **Порционный кусок осетровой рыбы** | Нарезается под углом 30 |

«Кругляши» (порционный кусок непластованной рыбы)

Филе с кожей без костей

Филе без кожи и костей (чистое филе)



Филе нарезают под острым углом, начиная с хвоста



https://studfile.net/html/2706/568/html_ZOcqak7KeN.XBix/htmlconvd-OrAtT0_html_b55618e52a33923e.gifФиле или «кругляш» панируют в муке (или сухарях), смешанной с солью и молотым перцем



Стейк из лосося

Полуфабрикаты из рыбы для жарки во фритюре

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способ разделки рыбы (полуфабрикат)** | **Способ подготовки п/ф** | **Вид панировки п/ф** |
| **Целая с головой** или без головы (мелкая) | Целиком | Двойная панировка |
| **Рыба «фри**» – чистое филе или порц. кусок осетровой рыбы без кожи и хрящей, свернутый «восьмеркой» или «бантиком» | Порц. кусок  Длина – 12 см, ширина – 4-5 см. |

**Полуфабрикат Рыба фри «восьмеркой»**

Чистое филе .Мука пшеничная

**Льезон-** Белая крошка**https://studfile.net/html/2706/568/html_ZOcqak7KeN.XBix/htmlconvd-OrAtT0_html_27d18dba3698e3d6.gifhttps://studfile.net/html/2706/568/html_ZOcqak7KeN.XBix/htmlconvd-OrAtT0_html_c40c19e8aa937ca6.gifhttps://studfile.net/html/2706/568/html_ZOcqak7KeN.XBix/htmlconvd-OrAtT0_html_e8408e9a05cca8b3.gif** .Нарезают на порц. куски длиной 15-20 см шириной 4-5 см. Панируют в муке. Смачивают в льезоне. Панируют в белой хлебной крошке. Формуют «восьмеркой», скалывают шпажкой.

**1. Рыбу разделывают на чистое филе**



**2. Панируют в муке**



**3. Смачивают в льезоне**



**4. Панируют в крошке из пшеничного хлеба**



**5. Сворачивают «восьмеркой»**



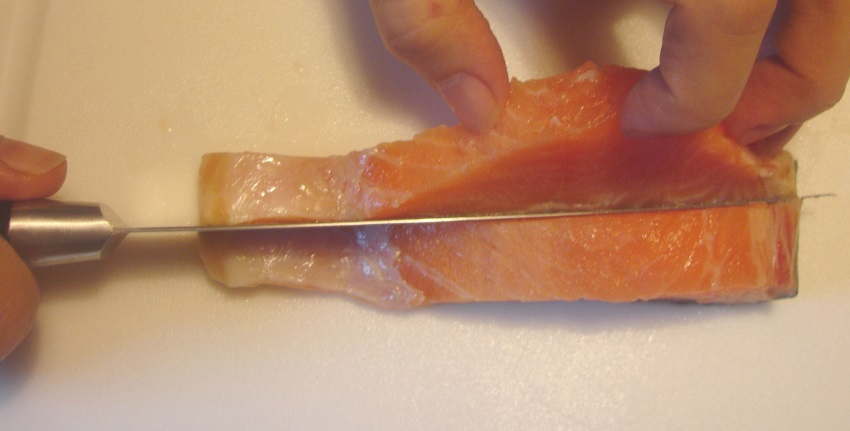


**Полуфабрикаты из рыбы для жарки на гриле**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способ разделки рыбы (полуфабрикат)** | **Способ подготовки п/ф** | **Дополнительная подготовка** |
| **Стейк -** порционный кусок непластованной рыбы | Толщина 2-3 см, нарезают под прямым углом | Посыпают солью, перцем, смазывают маслом, сбрызгивают лимонным соком |
| **«Бабочка»** – чистое филе или филе с кожей без костей, сформованное в виде «бабочки» | Порц. кусок  Толщиной 4-5 см |



Отрезают порционный кусок филе с кожей без костей под углом 90ْ



Разрезают вдоль на 2 части, не прорезая кожу



+Полуфабрикат «бабочка»

**Тестовое задание №1**

Допишите предложения:

1. Количество жира в рыбе зависит от …………………………..
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь…………………………………….
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее……………
4. К тощим рыбам относят треску,…………………………………

**Тестовое задание №2**

Допишите предложения:

**Требования к качеству свежей рыбы**

Основными показателями являются…………………………………………….

***Свежая рыба*** имеет…….. мясо, …….. жабры, прозрачные глаза,………….. чешую, плотно прилегающую к коже.

При нажатии пальцем ямка на поверхности рыбы…………………...............

Свежесть мороженой рыбы можно определить

**Задание №3**

Запишите таблицы