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

 **08.05.2021. (6час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

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

**Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.**

**Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы**

**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***

**Тестовое задание № 1**

Допишите предложения:

**Требования к качеству рыбных полуфабрикатов**

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от………………………………………….............................................................

Мякоть должна ………………, недопустимы……………………………………

Кожа должна быть………………………………………………………………..

**Тестовое задание № 2**

**Полуфабрикаты из рыбы**

1. **Установите соответствие**:

 Время хранения полуфабрикатов из рыбы при t – 0 С

 а) целая разделанная рыба 1) 6 – 8 час.

 б) порционные куски 2) 24 часа

 в) котлетная масса 3) 2 - 3 часа

 г) п/ф из котлетной массы 4) 12 час.

 д) рыбный фарш.

1. **Временные отрезки, которые соответствуют сроку хранения**

 **полуфабрикатов из котлетной массы, составляют:**

 а) 24ч. б) 12ч. в) 36ч.

1. **Рекомендуемый угол нарезки рыбы на**

 **порционные куски – кругляши:**

 а) 90С б) 30С в) 45С

1. **Рекомендуемый угол нарезки филе рыбы для жарки:**

 а) 90С б) 45С в) 30С

1. **Установите соответствие колонок:**

Для получения полуфабриката:

 а) чистое филе 1) внутренности удаляем через отверстие

 образовавшееся после удаления головы;

 б) куски-кругляши 2) внутренности удаляем через отверстие в

 брюшной полости.

1. **Установите соответствие колонок между размерами рыбы**

**и её полуфабрикатами, используемыми для жарки**:

 1) мелкая а) полуфабрикат – филе с кожей и костями

 2) средняя б) полуфабрикат – куски - кругляши

 3) крупная в) целиком.

1. **Установите соответствие колонок между размерами рыбы**

 **и её полуфабрикатами, предназначенными** **для варки**:

1) мелкая а) целиком

2) средняя б) полуфабрикат – куски - кругляши

3) крупная в) полуфабрикат - филе с кожей и костями

1. **Из приведенных вариантов ответов выберите неверный:**

1. Для варки:

а) порционные куски - кругляши под прямым углом;

б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;

в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;

г) без кожи и костей нарезают под углом 30°.

2. Для припускания:

а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;

б) порционные куски - кругляши под прямым углом;

в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;

г) некрупные звенья.

3. Для жарки основным способом:

а*)* порционные куски - кругляши под прямым углом;

б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;

в) филе с кожей без костей под углом 30° на широкие плоские куски;

г) филе без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

4. Для жаренья во фритюре:

а) порционные куски - кругляши;

б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;

в) чистое филе рыбы в виде ленты;

г) чистое филе рыбы в форме ромба.

1. **Выберите правильный вариант ответа:**

1. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

а) да; б) нет.

2. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 25-30 % вареной рыбы?

а) да; б) нет.

3. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассированного лука?

а) котлеты, биточки; б) зразы, тельное; в) тефтели, фрикадельки.

4. В котлетную массу, каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты; б) зразы; в) тефтели.

1. **С какой целью рыбу перед жаркой панируют?**

а) для образования поджаристой корочки и уменьшения потерь сока;

б) для образования нового вкуса и запаха;

в) чтобы не теряла белки и витамины.