**Лабораторная работа**

**Тема:** Блюда из отварной, припущенной рыбы

**Цель работы**: освоить технику приготовления сложных горячих блюд из рыбы.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи,*шумовки, дуршлаги, разливательные ложки,тарелки глубокие.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить рыбу.
3. Для блюда Рыба припущенная: припустить рыбу.
4. Для блюда рыба припущенная с соусом белым с рассолом: подготовить соус.
5. Подготовить посуду для отпуска.
6. Оформить и подать блюда.
7. Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
10. Подведение итогов.

**Ход работы:**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы

1. *Рыба припущенная*
2. *Рыба припущенная с соусом белым с рассолом.*

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику  Брутто Нетто | На 1 порцию  Брутто | На 1 порцию  Нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход | 1000 | 250 |  |

2. Произвести технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы.

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

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешнийвид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенции

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Лабораторная работа**

**Тема:** Блюда из жаренной, запеченной рыбы в банкетном исполнении

**Цель работы**: освоить технику приготовления, оформления блюд из жаренной, запеченной рыбы.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда**:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи,*шумовки, дуршлаги, разливательные ложки,тарелки глубокие.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить рыбу.
3. Для блюд рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба в тесте жареная,
4. Для блюд рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом.
5. Подготовить посуду для отпуска.
6. Оформить и подать блюда.
7. Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
10. Подведение итогов.

**Ход работы:**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы

1. *Рыба жареная с луком по-ленинградски*
2. *Рыба в тесте жареная*
3. *Рыба запеченная с картофелем по-русски*
4. *Рыба запеченная под молочным соусом.*

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику  Брутто Нетто | На 1 порцию  Брутто | На 1 порцию  Нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход | 1000 | 250 |  |

2. Произвести технологический процесс приготовления блюд из жаренной, запеченной рыбы.

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

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе.

**Лабораторная работа**

**Тема:** Блюда из рыбной котлетной массы.

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления блюд из котлетной массы.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:**кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из котлетной массы.

4. Провести первичную обработку рыбного сырья

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

**Ход работы**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря:

1. *Рыбные ежики*
2. *Рыбное филе в конвертах*

Полученные результаты представить в виде таблице:

1 пор

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику  Брутто Нетто | На 1 порцию  Брутто | На 1 порцию  Нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход | 1000 | 250 |  |

2. Произвести технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.

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

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?

**Рыбные ежики**

**Ингредиенты:**

Рыбное филе – 500 г

Лук – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Рис – 100 г

Зелень

соль и перец

масло растительное для жарки

**Технология приготовления:**

Лук мелко нарезать, обжарить его на растительном масле до прозрачности. Добавить в фарш. Взбить слегка яйцо и влить в фарш. Все хорошо перемешать. Зелень (петрушку или укроп) мелко порубить. Добавить в фарш. Всыпать рис, все хорошо перемешать, посолить и поперчить. Сформировать небольшие шарики. Обжарить слегка на масле. Влить воды или бульона и тушить около 20-25 минут, до готовности риса.

**Рыбное филе в конвертах**

**Ингредиенты:**

Филе форели –400 г

[Лимон](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fingredient%2F978) –1 шт.

[Лаваш](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fingredient%2F4110) (армянский) –2 шт.

[Масло сливочное](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fingredient%2F1068) –100г

[Кинза](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fingredient%2F2363)

[Специи](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fingredient%2F1701) (соль и перец)

**Технология приготовления:**

Филе рыбы разрезать на небольшие куски, полить соком лимона, посолить, поперчить. Кинзу мелко нарезать, покрыть ею рыбу, а сверху положить по кусочку масла. Разрезать лаваш на квадраты и свернуть его в конверты с подготовленной рыбой. Свернуть лаваш в конверты, переложить на противень, покрытый фольгой. Сверху смазать растительным маслом и отправить в разогретую духовку до золотистого цвета. Переложить на блюдо. Подавать с подливкой из ткемали и лимоном

**Лабораторная работа**

**Тема:** Блюда из нерыбных продуктов.

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления блюд из нерыбных продуктов моря.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:**кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из нерыбных продуктов моря.

4. Провести первичную обработку рыбного сырья и морепродуктов

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

**Ход работы**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря:

1. [*Картофельные стаканчики с морепродуктами*](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.povarenok.ru%2Frecipes%2Fshow%2F35053%2F)

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику  Брутто Нетто | На 1 порцию  Брутто | На 1 порцию  Нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход | 1000 | 250 |  |

2. Произвести технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы и нерыбных продуктов моря.

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

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд
2. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?

**Картофельные стаканчики с морепродуктами**

**Ингредиенты:**

Картофель — 4 шт

Креветки — 300 г

Сметана — 150 мл

Сыр твердый — 100 г

Чеснок — 2 зуб.

Укроп — 1/2 пуч.

Соль (по вкусу)

Масло растительное

**Технология приготовления:**

Картофель отварить в подсоленной воде и очистить. Картофель разрезать пополам и вырезать аккуратно сердцевину. На сковороде нагреть оливковое масло, подрумянить 2 дольки чеснока. Чеснок вынуть и добавить подготовленные креветки. Посолить и приготовить в течение 1-2 минут, добавить укроп. Приготовить соус. В сметану добавить тертый сыр, соль. Соус добавить в морепродукты и смешать. Стаканчики смазать растительным маслом снаружи и внутри, посолить и начинить морепродуктами. Стаканчики поместить на противень и отправить в духовку при температуре 180 град. минут на 10-15.