

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема: Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

1. Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).
2. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья.
3. Оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья.

Оформить краткий конспект в тетради использовать:

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2 Интернет ресурсы.

Практическая часть:

Установи последовательность:

1. операций при обработке сельди:

1. У сельди отрезают часть брюшка
2. Удаляют внутренности и черную пленку
3. Отрезают голову и хвост
4. В вдоль спинки делают надрез, снимают кожу
5. Промывают
6. Пластуют
7. Удаляют реберные кости

2. Операций при приготовлении рыбы под маринадом:

1. Рыбу разделать на филе с кожей.
2. Нарезать на порционные куски,
3. Посолить, поперчить, запанировать.
4. Обжарить на растительном масле.
5. Залить маринадом.
6. Довести до готовности в жарочном шкафу.
7. Охладить.
8. Отпустить,

3. В какой последовательности записывают в меню холодные закуски.

1. Салат «Весна».
2. Ассорти рыбное.
3. Мясо заливное.
4. Бутерброды с лососевой икрой.
5. Икра свекольная.
6. Сельдь с луком.
7. Холодец.

4. В какой посуде подается:

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Салат — коктейль | А) Салатник |
| 2. Рыба заливная | Б) Блюдо |
| 3. Винегрет | В) Стеклоянная креманка |
| 4. Сельдь с луком | Г) Кокотница |
| 5. икра кабачковая | Д) Селечдочница |
| 6. Грибы в сметане | Е) Закусочная тарелка |

5. Какому салату соответствует форма нарезки:

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| 1. Салат из белокочанной капусты | А) Кубики |
| 2. Салат из редиса | Б) Соломка |
| 3. Салат «Рубин» | В) Кружочки |
| 4. Салат мясной | Г) Ломтики |

6. Чем заправляют данный салат:

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. Винегрет | А) Салатная заправка |
| 2. Салат рыбный | Б) Сметана |
| 3. Салат из зеленого лука | В) Масло |
| 4. Салат "Хмельницкий" | Г) Майонез |

7. Назови это блюдо.

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль пополам, удалить желток, протереть. Мякоть сельди и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить половину желтка, майонез. Наполнить половинки белка фаршем, украсить майонезом, зеленью.

8. Закончи предложение:

1. Холодные блюда и закуски готовят в цехе ...

Ответ:

2. Толщина нарезанных продуктов для бутербродов должна быть...

Ответ:

3. Рыбу, предназначенную для холодных закусок нужно жарить на

Ответ.

4. Хлеб для открытых бутербродов нарезают ломтиками толщиной

Ответ:

5. Для оформления салатов используют продукты, входящие в...

Ответ:

6. Соленую селедку вымачивают в ...

Ответ:

7. Обязательной составной частью винегретов является...

Ответ:

9. Какое утверждение верно:

1. Посуда и инвентарь в цехе должны быть промаркированы и использоваться по назначению.
2. Посуда и инвентарь в цехе должны быть чистым и использоваться по необходимости.
3. Посуда и инвентарь в цехе должны быть чистым и использоваться по назначению.
4. Для приготовления зеленого масла используют зелень петрушки.
5. Для приготовления зеленого масла используют шпинат.
6. Для приготовления зеленого масла используют зеленый лук.
7. Сырые овощи для салатов повторно промывают кипяченой холодной водой.
8. Сырые овощи для салатов после кулинарной обработки ошпаривают кипятком.
9. Сырые овощи для салатов промывают проточной водой.

Ответ:

отправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru