

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. Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд из нерыбного водного сырья.
2. Оформление тарелки.

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:

1. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?
 - а) карповых, тресковых;
 - б) окуневых, осетровых;
 - в) лососевых, камбаловых.
2. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
 - а) 1... 1,5 см;
 - б) 0,7... 1 см;
 - в) 0,5 см.

3. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

а) 1...2 см;

б) 3...4 см;

в) 4...5 см.

4. Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,5...0,6 см;

в) 0,7...0,8 см.

5. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) 40/60;

б) 75/125;

в) 50/100.

6. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) польский;

б) майонез с корнишонами;

в) хрен с уксусом.

7. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

8. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи

9. Правила охраны труда при жарении овощей

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) овощи укладывать на сковороду не просушивая

10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

11. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

- А) филе с кожей и костью
- Б) чистое филе
- В) филе с кожей

12. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

- А) филе с кожей и костью
- Б) чистое филе
- В) кругляши

13. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась неоднородной с

кусочками непротертых продуктов и мелких костей?

а) протереть через сито;

б) пропустить повторно через мясорубку;

в) снять с реализации.

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