

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

21.04.2020 - 8 часов

Теория – 4 часа

Тема: Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов.

Задание: читайте информацию в учебнике **Шильман Л.З.** Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/ Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 192 с. –(Индустрия питания), **Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.** Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.-336 с., или иную справочную литературу и выполняйте задание по приведённому плану. Делайте записи в рабочей тетради.

Ход урока.

1. Ассортимент, классификация сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.- (конспект стр. 105 -107 Шильман Л.З. стр. 265 -267 Анфимова Н.А.)
2. Технология приготовления блюд и закусок из рыбы: сельдь (порционно), рыбные консервы, рыба фаршированная, рыба заливная, рыба под майонезом. (конспект)
3. Технологический процесс приготовления роллы, суши (разные виды) – (смотреть тех. карту в приложении 1)
4. Нарезка и подача балыков, теши, горбуши. подача икры осетровой, лососевой, и других видов, закуски из нерыбных продуктов (краткий конспект)
5. Требования к качеству, условия и сроки реализации сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Температура подачи. Варианты оформления. (конспект)

Практическая работа.- 4 часа

Задание:

1. Произвести расчет необходимого сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов на 5 порций:

- Рыба под майонезом;
- Ассорти рыбное;
- Рыба заливная;
- Роллы Филадельфия;
- Хвосты из кальмаров;
- Рыба заливная с гарниром.

2. Оформить технологическую карточку и самостоятельно приготовить блюда:

1 бригада (Кузнецова В.С., Нагишева Т.В.) – Рыба под майонезом, Хвосты из кальмаров;

2 бригада (Трофимова Л.И., Филимонова С.В.) – Рыба заливная, Роллы Филадельфия.

3 бригада (Попова Е.С., Шестопалова Е.Н.) – Ассорти рыбное, Роллы Филадельфия.

4 бригада (Чудинова Е.Е.) Рыба заливная с гарниром, хвосты из кальмаров.

3. Самостоятельно выполнить задание.

Форма отчета: Оформить конспекты в тетради, фотоотчет конспектов отправляете на электронную почту ben0801@yandex.ru В практической тетради оформить:

1. Расчет необходимого сырья в виде рецептуры.
2. Оформить технологическую карточку.
3. Фотоотчет приготовленных блюд. Отправить на электронную почту.

Так же работа может быть отправлена ВК. Если возникнут вопросы можно звонить по номеру телефона 89314143001 с 9.00 до 21.00

Работу принимаю до 22.04.2020 – 09.00

Технологическая карта

Ролл Филадельфия

Наименование блюда (изделия)

Рецептура №, вариант, по сборнику рецептов

Требование к сырью:

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно – эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

№ П п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Норма продуктов на 1 порцию ,гр		Калькуляция (кг,руб)		
		брутто	нетто	норма	цена	Сумма
1	Рис для суши и роллов п/ф	125	120			
2	Водоросли Нори	1,5	1,5			
3	Огурцы	12	10			
4	Авокадо	19	10			
5	Семга соленая п/ф	59	50			
6	Краб	25	10			
7	Сыр Филадельфия	26	25			
8	Вассаби готовый	5	5			
9	Имбирь маринованный	15	15			
10	Соус соевый	25	25			

Краткая технология

Рис выложить на негладкую сторону листа нори, равномерно распределить, сверху положить нарезанную семгу, перевернуть, в центр положить ингредиенты, свернуть ролл с помощью обтянутой пленкой циновки, нарезать на шесть равных частей. Подача: роллы выложить на блюдо, рядом отсадить вассаби , положить маринованный имбирь. Отдельно подать соевый соус.