

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. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
3. Приготовление холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).

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:

Рассчитать количество блюда на 25 порций по III колонке

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
85. Рыба под майонезом				
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или окунь морской ¹	130	91	87	61
Масса припущенной рыбы	—	75	—	50
Майонез	—	35	—	25
Заправка для салатов № 572	—	15	—	10
Гарнир №№ 514, 516	—	75	—	75
Выход	—	200	—	160

¹ Норма закладки дана на окунь морской потрошенный обезглавленный

Вопросы для самопроверки

1. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы.
2. Назовите полуфабрикаты и способы тепловой кулинарной обработки рыбы для приготовления блюд: рыба под маринадом; рыба под майонезом, салат рыбный, рыба заливная.
3. Расскажите правила приготовления желе и майонеза с желе; объясните процессы, происходящие при осветлении желе.
4. Назовите эмульгаторы при изготовлении соуса майонез.
5. Расскажите о физико-химических изменениях, происходящих при изготовлении соуса майонез. Объясните причины расслоения соуса и меры предотвращения расслоения.

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