Учебная практика по **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**УП № 9:** **Приготовление рыбных салатов: ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.**

Рыба на предприятия общественного питания поступает жи­вая, охлажденная, мороженая и соленая. Соленая рыба делится на две группы: 1. Рыбы, которые созревают при хранении и используются без тепловой обработки (сельди, кильки, лососевые).2. Рыбы, которых используют после тепловой обработки (лещ, сазан, жерех, окунь, треска). Соленая рыба содержит от 10 до 20 % соли. Рыба, поступающая на предприятия, должна быть доброкаче­ственной, соответствовать нормативным документам — «стандар­там». Основное требование — это свежесть, ее определяют по внеш­нему виду, цвету, упругости, запаху. Рыба должна иметь плотную блестящую чешую, упругую мя­коть, красные жабры, плотно прижатые, без слизи, выпуклые глаза. В соленом виде на ПОП поступают следующие виды рыб: сельдь – соленая, пряная, маринованная; семга, лосось, килька. Поступает на ПОП и рыба холодного и холодного копчения, а также баночная: горбуша, скумбрия, севрюга, осетр, морской окунь, треска, сом, килька и другая мелкая баночная рыба.

Рассмотрим ассортимент некоторых закусок и холодных блюд из рыбы

Рыба соленая (порциями)

Рыбу режут тонкими кусками по 2... 3 шт. на порцию, укладывают на блюдо или тарелку, сбоку располага­ют дольки лимона, зелень петрушки. Можно отпускать рыбу со свежими овощами и зеленью. Если блюдо приготовлено из рыб семейства осетровых, то его можно украсить тонко нарезанными вареными хрящами.

Шпроты, сардины с лимоном

Шпроты или сардины укладывают ровными рядами на закусочную тарелку, поливают маслом от консервов, украшают кружочками лимона, веточками зелени пет­рушки или листиками салата.

Кильки или хамса, или салака с луком и маслом

Перебранную и вымытую целую или разделанную кильку, хамсу, тюльку, салаку укладывают на тарелку, посыпают нарезанным кольцами или полукольцами репчатым луком, поливают маслом или заправкой. К блюду можно подать отварной картофель (100, 150 г), зеленый лук (15 г).

Сельдь с гарниром

На селедочный лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам — нарезанные кубиками вареные картофель, морковь, свеклу, нарезанные кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца,шинкованный зеле­ный лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украша­ют листьями салата или веточками зелени. Гарнир укладывают букетами, чередуя овощи по цвету. При подаче сельдь поливают заправкой для салатов или гор­чичной. Овощи можно накарбовать. Часть гарнира можно разло­жить продолговатой горкой, а сверху положить сельдь.

Сельдь с картофелем и маслом

Чистое филе сельди нарезают поперек (наискось) ровными небольшими кусочками, укладывают на селедочницу или тарел­ку, украшают зеленью. Отдельно подают в баранчике одинаковый по величине целый или обточенный бочонками отварной горя­чий картофель, а в розетке — предварительно охлажденный кусочек сливочного масла или картофель поливают растительным маслом.

Сельдь рубленая

Нарезанные куски чистого филе сельди без кожи и костей, яблоки без зерен и кожицы, предварительно замочен­ный в воде или молоке и отжатый пшеничный хлеб и слегка пас­серованный репчатый лук пропускают через мясорубку или из­мельчают ножом до образования однородной массы. Затем добав­ляют размягченное сливочное масло, молотый перец и уксус, все хорошо перемешивают. Вымешанную массу укладывают в селе­дочницу, придавая форму целой рыбы или продолговатой горки, на которой ложкой, смоченной в растительном масле или воде, делают узор «елочкой». При отпуске украшают сельдь яблоками, огурцами, помидорами, листьями зеленого салата, рублеными крутыми яйцами, зеленью петрушки или укропа.

Рыба под маринадом

Для приготовления этого блюда используют различную рыбу, которую в зависимости от ее вида разделывают на филе с кожей без костей или на филе без кожи и костей и нарезают на п орци­онные куски. Порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего дожа­ривают в жарочном шкафу до готовности. Обжаренную рыбу укладывают в салатник или на тарелку, заливают горячим маринадом, охлаждают, посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зе­ленью петрушки. Можно украсить рыбу маслинами без косточек.

№95. Салат рыбный

 Брутто Нетто

Окунь морской 56 37

Картофель 41 30

Огурцы свежие 31 25

Помидоры свежие 29 25

Салат 14 10

Соус Южный 5 5

Выход                                                             150   –

 Рыбу разделывают на филе без кожи и костей и припускают. Припущенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата  или зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют частью соуса Южный. Салат укладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салатом, поливают оставшимся соусом.

№96. Салат рыбный деликатесный

 брутто нетто

 Осетр 68 41

Картофель – 30

 Огурцы свежие 31 25

 Помидоры свежие 24 20

Морковь – –

Цветная капуста свежая – –

 Фасоль стручковая консервированная – –

Горошек зеленый консервированный 15 10

Майонез 25 25

Соус Южный 2 2

Заправка для салатов №830– 10 Выход                                                                    150                                  Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами. Рыбу с костным скелетом разделывают на филе без кожи и реберных костей и готовят. Готовую рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Картофель, морковь, цветную капусту и спаржу отваривают. Цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, спаржу нарезают на кусочки в 2–3 см. Вареный картофель и морковь, огурцы, помидоры нарезают тонкими ломтиками, фасоль – дольками.                                                       Нарезанные овощи смешивают с консервированными фасолью и зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют майонезом с соусом Южным, оформляют ломтиками рыбы и помидоров, поливают заправкой.