

**21.05.2020**

**Группа 13ПК**

**УП.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**Тема урока: Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: зразы, рулет. Оценка качества готового полуфабриката.**

### **Задание**

1. Записать число и тему урока учебной практики.
2. Изучить технологический процесс приготовления полуфабрикатов.
3. Записать технологические карты приготовления рыбных полуфабрикатов зразы, рулет в дневник учебной практики, сделать перерасчет сырья на 2 порции.
4. Приготовить полуфабрикаты зразы, рулет согласно технологическим условиям.
5. Предоставить фотоотчет (две заполненные и рассчитанные на 2 порции технологические карты, подготовленные полуфабрикаты).

**Выполненное задание** высылайте на электронную почту мастера производственного обучения Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1**

**Наименование блюда: зразы (полуфабрикат)**

Сборник рецептов: 2008 г

Раскладка: 251

№ пп	Наименование сырья	Масса на 1 порцию в гр.		Масса на 2 порции в гр.	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.	Судак	135	65		
2.	Или щука (кроме морской)	163	65		
3.	Или треска	89	65		
4.	Хлеб пшеничный	18	18		
5.	Молоко или вода	18	18		
6.	Лук репчатый	26	22		
7.	Кулинарный жир	4	4		
8.	Шампиньоны свежие	14	10		
9.	Сухари	1,5	1,5		

10.	Масса фарша	-	21		
11.	Сухари	6	6		

### Технологические условия

Филе рыбы без кожи костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной 1см. На середину кладут фарш, края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму.



### Требования к качеству

Внешний вид – поверхность ровная, равномерно покрытая панировкой. Зразы должны сохранять свою форму, не иметь трещин. Консистенция - однородная, тщательно измельченная и перемешанная масса. Фарш расположен внутри равномерно. Панировка плотно прилегает к изделию, не закатана в изделие.

### Сроки хранения

Рыбные полуфабрикаты — скоропортящиеся продукты, поэтому требуют строгого соблюдения санитарных правил. Температура хранения полуфабрикатов 2 ...6°C не более 12 ч.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

**Наименование блюда: Рулет рыбный (полуфабрикат)**

Сборник рецептов: 2008 г

Раскладка: 252

№ пп	Наименование сырья	Масса на 1 порцию в гр.	Масса на 2 порции в гр.
---------	--------------------	----------------------------	----------------------------

		<b>БРУТТО</b>	<b>НЕТТО</b>	<b>БРУТТО</b>	<b>НЕТТО</b>
1.	Треска	59	45		
2.	или окунь	64	45		
3.	или хек	85	45		
4.	Молоко	18	18		
5.	Хлеб	13	13		
6.	Вес котлетной массы	-	75		
7.	<b>Фарш:</b> лук репчатый	24	20		
8.	Кулинарный жир	3	3		
9.	Масса пассированного лука	-	10		
10.	Яйца вареные	1\4	10		
11.	<b>Масса фарша</b>	-	<b>20</b>		
12.	<b>Масса п/ф</b>	-	<b>95</b>		

### **Технологические условия**

Приготовить фарш - луковый с яйцом или луковый с грибами. Подготовленную котлетную массу раскладывают на мокрую салфетку, слоем толщиной 1,5-2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш.

Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, придавая рулету форму батона. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2-3 местах. На противень перекладывают швом вниз. Используют для запекания.



**Требования к качеству** Внешний вид – в виде батона, без трещин на поверхности. Консистенция оболочки - однородная, тщательно измельченная и перемешанная масса. Фарш расположен внутри равномерно.  
**Сроки хранения.** Рыбные полуфабрикаты — скоропортящиеся продукты, поэтому требуют строгого соблюдения санитарных правил. Температура хранения полуфабрикатов 2 ...6°С не более 12 ч.

