

22.05.2020

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: тефтели, тельное из рыбы. 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 тефтели, тельное в дневник учебной практики, сделать перерасчет сырья на 2 порции.
4. Определить требования к качеству готовых полуфабрикатов.
5. Приготовить полуфабрикаты тефтели или тельное из рыбы согласно технологическим условиям.
6. 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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: тельное из рыбы (полуфабрикат)

Сборник рецептов: 2008 г

Раскладка: 253

№ пп	Наименование сырья	Масса на 1 порцию в гр.		Масса на 2 порции в гр.	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.	Треска	66	48		
2.	Хлеб пшеничный	14	14		
3.	<u>Молоко</u> или вода	19	19		
4.	Масса рыбная котлетная	—	80		
5.	Фарш:				
6.	<u>Лук репчатый</u>	12	10		
7.	Кулинарный жир	6	6		

8.	Грибы белые свежие	14	11/8		
9.	Яйца	1/8шт.	5		
10.	Сухари	1	1		
11.	Масса фарша	—	21		
12.	Яйца	1/8шт.	5		
13.	Сухари	5	5		
14.	Масса полуфабриката	—	109		

Технологические условия

Тельное из рыбы - это зразы, имеющие форму полумесяца, которые формуют с помощью полотняной салфетки. Подготовленную котлетную массу уложить на полотняную салфетку смоченную холодной водой, придать форму лепешки толщиной 1 см. На середину лепешки укладывают фарш. Складывают лепешку вдвое, придавая форму полумесяца. Панируют в льезоне и сухарях, используют для жарки. Масса полуфабриката - 194, 145, 109 г (1-2 шт. на порцию).



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: Тефтели рыбные (полуфабрикат)

Сборник рецептов: 2008 г

Раскладка: 253

№ пп	Наименование сырья	Масса на 1 порцию в гр.		Масса на 2 порции в гр.	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.	Треска	66	48		
2.	Или окунь морской	73	48		
3.	Хлеб пшеничный	10	10		
4.	Молоко или вода	15	15		
5.	Лук репчатый	12	10		

6.	Мука пшеничная	6	6		
7.	Масса полуфабриката	-	88		

Технологические условия

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают 2 раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или в воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке.



22.05.2020

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

7. Записать число и тему урока учебной практики.
8. Изучить технологический процесс приготовления полуфабрикатов.
9. Записать технологические карты приготовления рыбных полуфабрикатов зразы, рулет в дневник учебной практики, сделать перерасчет сырья на 2 порции.
10. Приготовить полуфабрикаты зразы, рулет согласно технологическим условиям.
11. 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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: зразы (полуфабрикат)

Сборник рецептур: 2008 г

Раскладка: 251

№ пп	Наименование сырья	Масса на 1 порцию в гр.		Масса на 2 порции в гр.	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
8.	Судак	135	65		
9.	Или щука (кроме морской)	163	65		
10.	Или треска	89	65		
11.	Хлеб пшеничный	18	18		
12.	Молоко или вода	18	18		
13.	Лук репчатый	26	22		
14.	Кулинарный жир	4	4		
15.	Шампиньоны свежие	14	10		
16.	Сухари	1,5	1,5		
17.	Масса фарша	-	21		
18.	Сухари	6	6		

Технологические условия