

18.05.2020

Группа 13ПК

Внимание! С 18 мая начинается учебная практика. Прошу всех обучающихся очень ответственно отнестись к выполнению заданий! Оценка за работу выставляется ежедневно.

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Тема: Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре (рыбы фри, рыба в тесте). Оценка качества готового полуфабриката.

Задание

1. Завести дневник (тетрадь) для учебной практики.
2. Записать число и тему урока учебной практики.
3. Изучить технологию приготовления полуфабрикатов.
4. Записать технологические карты в дневник учебной практики, сделать перерасчет сырья на 2 порции.
5. Приготовить полуфабрикаты 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

Теоретический материал

Для жарки во фритюре используют: рыбу в целом виде, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей. Рыбу нарезают, держа нож под углом 30°, обсушивают, посыпают солью, панируют в муке, смачивают льезоном и панируют в сухарях. Для приготовления полуфабриката "рыба фри" чистое филе рыбы (подобной сому, треске, судаку) нарезают на порционные куски в форме ромба и панируют в двойной панировке. Масса полуфабриката - 118, 95, 69 г (из сома).

Чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности ее образовалась поджаристая корочка, подготовленную рыбу панируют. **Панированием** называют нанесение панировки на поверхность полуфабриката. В зависимости от дальнейшего использования применяют различные способы панирования и различные панировки.

Для мучной панировки берут пшеничную муку 1-го сорта, предварительно просеянную. Перед панированием в муку можно добавить мелкую соль. Для красной панировки используют размолотые сухари пшеничного хлеба, для белой панировки - мелкотертый черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок. Хлебная панировка соломкой представляет собой пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки.

Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости - **льезоне**, представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1000 г берут 670 г яиц или меланжа, 340 г воды и 10 г соли.

Применяют различные способы **панирования**: в муке, льезоне, красной или белой панировке (двойная панировка) - для жарки во фритюре; в тесте кляре - для жарки во фритюре.

Панируют рыбу непосредственно перед жаркой, учитывая способность муки быстро впитывать влагу с поверхности рыбы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Рыба, жаренная во фритюре (полуфабрикат)

Сборник рецептур: 2008 г

Раскладка: 243

| № пп | Наименование сырья | Масса на 1 порцию в гр. | | Масса на 2 порции в гр. | |
|---------|-------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-------------------------|-------|
| | | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| 1. | Осетр | 145 | 64 | | |
| 2. | или судак | 140 | 67 | | |
| 3. | или окунь морской* | 102 | 67 | | |
| 4. | или сом (кроме океанического) | 153 | 69 | | |
| 5. | Мука пшеничная | 5 | 5 | | |
| 6. | Яйца | 1/8 шт. | 5 | | |
| 7. | Сухари | 12 | 12 | | |

* Нормы закладки даны на окунь морской потрошенный обезглавленный

Технологические условия

Рыбу семейства осетровых нарезают от подготовленных звеньев без кожи и хрящей и дополнительно ошпаривают. Рыбу с костным скелетом нарезают на порционные куски из филе без кожи и костей, нарезают под углом 30°С, обсушивают.

Подготовленные куски рыбы посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях. Используют для жарки во фритюре.



Требования к качеству и сроки хранения

Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти — плотную, упругую. Куски нарезаны под углом 30°. Панировка равномерная.

Хранят полуфабрикаты 6...8 ч при температуре 0 ...-2 °С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Рыба в тесте жареная

Сборник рецептур: 2008 г

Раскладка: 246

| № пп | Наименование сырья | Масса на 1 порцию в гр. | | Масса на 2 порции в гр. | |
|---------|-----------------------|-------------------------|-------|-------------------------|-------|
| | | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| | Судак | 140 | 67 | | |
| | Или осетр | 145 | 64 | | |
| | Или севрюга | 134 | 64 | | |
| | Или белуга | 142 | 64 | | |
| | Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 | | |
| | Масло растительное | 2 | 2 | | |
| | Петрушка (зелень) | 3 | 2 | | |
| | Мука пшеничная | 30 | 30 | | |
| | Молоко или вода | 30 | 30 | | |
| | Масло растительное | 2 | 2 | | |
| | Яйца | 3/4 шт. | 30 | | |
| | Кулинарный жир | 15 | 15 | | |
| | Масса теста | — | 90 | | |

Технологические условия

Филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) или порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают на кусочки толщиной 1—1,5 см и длиной 5—6 см. Затем рыбу маринуют 20—30 мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Готовят тесто кляр: Просеянную муку разводят теплым молоком или водой с температурой 20-30°C, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10—15 мин для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают.

Требования к качеству и сроки хранения

Вкус и запах маринованной рыбы с привкусом специй, рыба и тесто в меру посолены. Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти — плотную, упругую. Тесто готовят непосредственно перед жаркой.

Хранят рыбные полуфабрикаты 6...8 ч при температуре 0 ...-2 °С.

