

19.05.2020

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 урока: Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре (рыба «Кольбер», зразы донские). Оценка качества готового полуфабриката.

Задание

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: Зразы донские (полуфабрикат)

Сборник рецептов: 2008 г

Раскладка: 247

№ пп	Наименование сырья	Масса на 1 порцию в гр.		Масса на 2 порции в гр.	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.	Судак	179	86		
2.	Или сом (кроме океанического)	191	86		
3.	Или окунь морской*	130	86		
4.	Или треска*	101	86		
5.	Из полуфабрикатов:				

6.	Судак	119	86		
7.	или сом (кроме океанического)				
8.	или окунь морской	106	86		
9.	или треска	101	86		
10.	Фарш:				
11.	Лук репчатый	36	<u>30/15**</u>		
12.	Маргарин столовый	5	5		
13.	Сухари	1,5	1,5		
14.	Яйца	—	—		
15.	Петрушка (зелень)	3	2		
16.	Мука пшеничная	5	5		
17.	Яйца (для льезона)	1/5 шт.	8		
18.	Хлеб пшеничный (для панировки)	12	12		
19.	Масса полуфабриката	—	125		

* Нормы закладки даны на окунь морской, треску, мерланг потрошенные обезглавленные.** Масса лука пассерованного.

Технологические условия

Из подготовленного филе рыбы без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5—0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе). Используют для жарки во фритюре.

Для фарша: лук шинкуют, слегка пассеруют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, яйца рубленые (кроме III колонки), измельченную зелень петрушки или укропа, соль, перец и все перемешивают.

Зразы отпускают по 1—2 шт. на порцию



Требования к качеству

Внешний вид — порционные куски нарезаны из филе без кожи и костей, у осетровых — без кожи и хрящей.

Зразы донские — полуфабрикаты сформованы в виде валика, запанированы в двойной панировке. Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, консистенцию мякоти — плотную, упругую.

Сроки хранения

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

- Своей историей судак " Кольбер " обязан соусу с таким же названием, который был назван в честь французского министра Жана- Батиста Кольбера (1619- 1683г.) эпохи короля Людовика 14.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: рыба жареная с зеленым маслом (“кольбер”)
(полуфабрикат)

Сборник рецептов: 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	199	88		
2.	или судак	192	92		
3.	Мука пшеничная	6	6		
4.	Яйца	1/7 шт.	6		
5.	Сухари	15	15		

Технологические условия

Чистое филе нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, толщиной 0,8- 1 см, длиной 15- 20 см (длина зависит от массы порции), слегка отбивают, посыпают солью, панируют в муке, льезоне и белой панировке. Полуфабрикат свертывают с двух сторон, придают форму восьмёрки и скалывают металлической шпажкой.

Полуфабрикату можно придать форму бантика: филе нарезают порционными кусками в виде ромба по одному на порцию, в середине вдоль куска сделать надрез и, вложив в него один конец, вывернуть полуфабрикат в виде бантика, посыпают солью, перцем, панируют в двойной панировке.



Требования к качеству

Внешний вид — порционные куски нарезаны из филе без кожи и костей, у осетровых — без кожи и хрящей.

Рыба жареная с зеленым маслом (Рыба «кольбер») — куски имеют форму восьмерки, скреплены маленькими шпажками. Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, консистенцию мякоти — плотную, упругую.

Сроки хранения

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