

**Учебная дисциплина:** МДК 02.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Группа:** 33ПК

**Дата проведения урока:** 02.11.2021 г.

**Практическая работа:** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.

1. Приготовление жареной рыбы в тесте «кляр».

**Задание:** Запишите тему работы.

Посмотрите видеофильм.

Принципы приготовления кляра. Принципы Лазерсона. Пошаговое описание.

**Видеофильм по теме урока можно посмотреть по ссылке**  
<https://yandex.ru/video/preview/?text=%D0%BF%>

**Ответьте на вопросы после просмотра:**

1. Перечислите особенности приготовления теста «кляр».
2. При какой температуре жарят рыбу.
3. Какие гарниры и соусы можно подать к блюду.
4. Укажите требования к качеству готового блюда.