

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

Группа: 33ПК

Дата проведения урока: 3.11.2021 г.

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

1. Приготовление жареных блюд из рыбной массы.

Задание: Запишите тему работы.

Посмотрите видеофильм.

Принципы приготовления рыбных котлет. Принципы Лазерсона. Пошаговое описание.

Видеофильм по теме урока можно посмотреть по ссылке
<https://www.youtube.com/watch?v=mQPseBgx8zE>

Ответьте на вопросы после просмотра:

1. Перечислите особенности приготовления котлетной массы.
2. Какие виды рыбы используют для приготовления котлетной массы.
3. Какие гарниры и соусы можно подать к блюду.
4. Укажите требования к качеству готового блюда.