

# Новые технологии в приготовлении основных рыбных блюд



# Девиз урока:

- «Рыба на столе – здоровье в доме!»



# Цель и задачи

- **Формирование профессиональной компетенции:** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, применяя новые технологии
- - **обучающая:** осуществлять перенос знаний в измененную ситуацию в области современных технологий приготовления основных рыбных блюд;
- - **воспитательная:** воспитывать критическое отношение к существующим технологиям, желание рационализировать технологический процесс;
- - **развивающая:** развивать профессиональные интересы; применять полученные знания на практике;



# Историческая справка







# Рыба царского стола



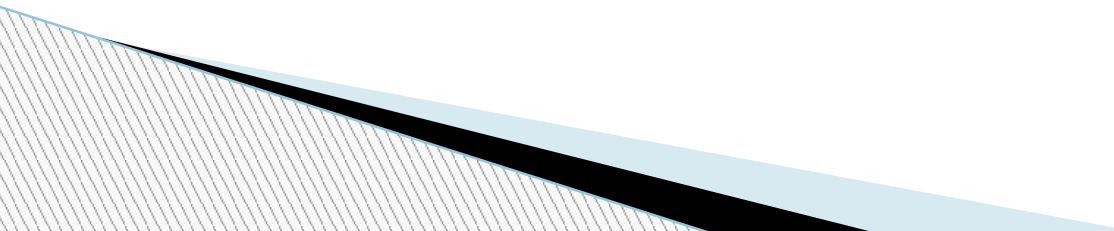




# Современная подача



# Новые способы тепловой обработки

- Низкотемпературное приготовление  
Технология «су-вид»- в вакууме
  - Сотирование
  - Запечатывание
  - Запекание в фольге или в рукаве «папильот»
  - Приготовление на пару «бэн Мари»
  - Жарка на гриле «Гратэн»
- 

# Шкафы для низкотемпературного приготовления.

## Технология «су-вид» в вакууме.



# Сотирование



# Запекание в фольге или в рукаве «папильот»



# Приготовление на пару в кастрюле «бэн Мари»



# Жарка на гриле - «Гратэн»



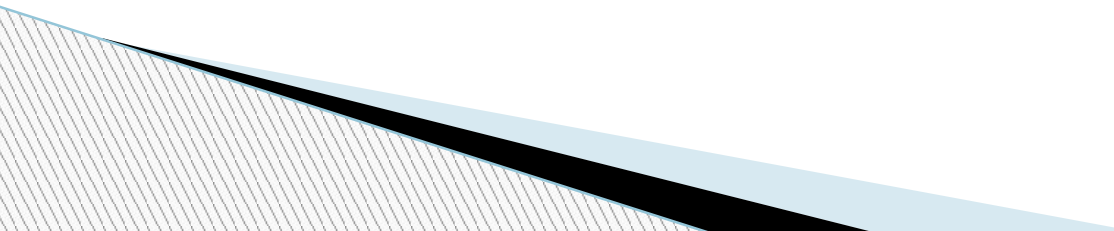


# Электрогриль



# Синквейн

Синквейн – это белый стих, т.е. пятистишие, состоящее из:

- 1 существительное – главная тема;
  - 2 прилагательных, характеризующих тему;
  - 3 глагола по теме;
  - 1 предложение из 4-5 слов по теме;
  - Существительное – синоним.
- 



# Благодарим за внимание

