

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

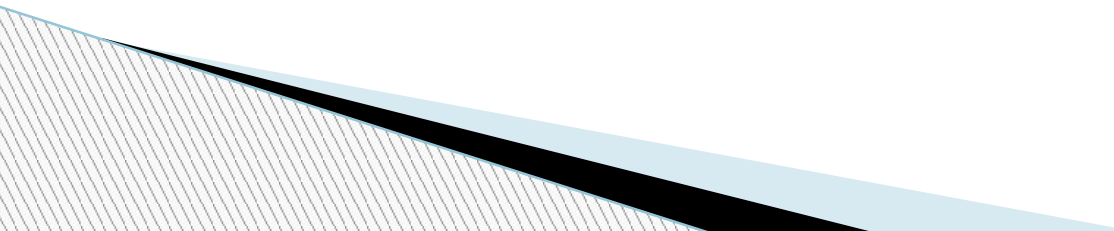




Современная подача



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.



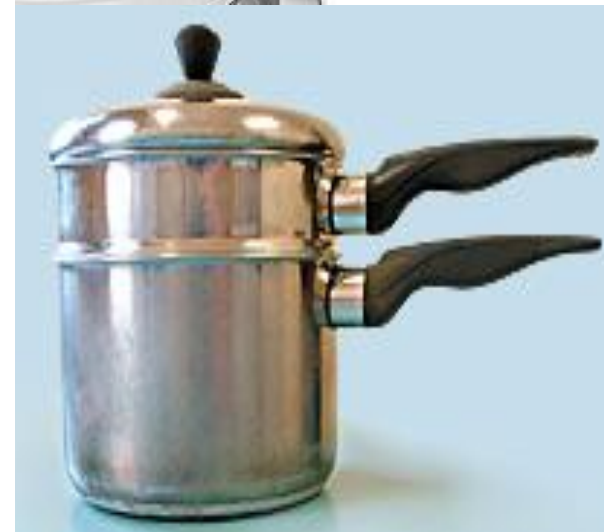
Сотирование



Запекание в фольге или в рукаве «папильот»



Приготовление на пару в кастрюле «бэн Мари»



Жарка на гриле - «Гратэн»

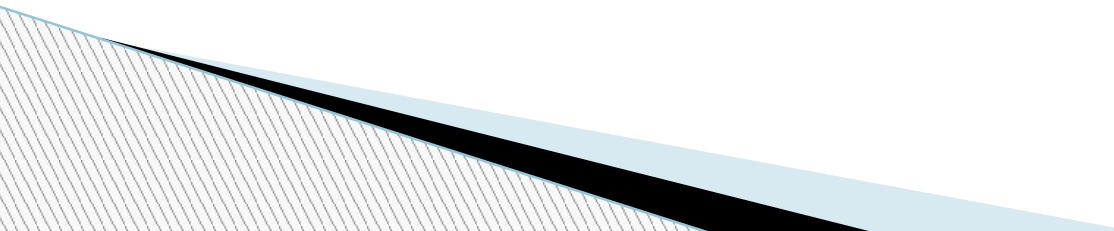


Электрогриль



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

