Тема учебного занятия: ЛПЗ №5 «Приготовление блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря»

Цель ЛПЗ:

Сформировать умения и навыки приготавливать, отпускать блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, оценивать их качество.

Задачи ЛПЗ:

Научиться:

- Анализировать ассортимент блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, технологический процесс их приготовления, оформления и отпуска;
- Производить расчет продовольственного сырья, пищевых продуктов с учетом сезона, кондиции в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности;
- Организовать рабочее место в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- Рационально использовать продовольственное сырье, пищевые продукты, экономично расходовать воду, энергоресурсы;
- Эксплуатировать оборудование в соответствии с требованиями безопасности труда;
- Приготавливать блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, оценивать их качество, оформлять и отпускать потребителю;
- Соблюдать требования Санитарных правил и норм в процессе приготовления и реализации кулинарной продукции.

Ассортимент блюд ЛПЗ №5:

№ рецептуры, колонка	Наименование блюд	Выход порции (г)
501/2 757/2 861/2	**Рыба отварная** **Картофель отварной** **Соус польский**	1/75/150/50
531/2 757/2 844	**Рыба, запеченная с картофелем по-русски**	1/300
251 (бел. сб.) 758/2	**Зразы «Пикантные»** **Картофельное пюре**	1/160/150

Рецептура № 501/2; 757/2; 861/2

Рыба отварная, картофель отварной, соус польский

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 порцию (г)		Расчет сырья на 6 порций (г)	
	Мб	Мн	Мб	Мн
Треска	105	91	630	546
Морковь	3	2	18	12
Лук репчатый	2,5	2	15	12
Петрушка (корень)	1,5	1	9	6
Соль	3	3	18	18
Перец чёрный	0,1	0,1	0,6	0,6
Лавровый лист	0,01	0,01	0,06	0,06
Масса отварной рыбы	-	75	-	450
Гарнир №757/2	-	150	-	900
Картофель (с. – о.)	200	150	1200	900
Картофель (н. – д.)	214	150	1284	900
Картофель (я. – ф.)	231	150	1386	900
Картофель (м. – м.)	250	150	1500	900
Соль	1	1	6	6
Масло сливочное	5,25	5,25	31,5	31,5
Масса картофельного пюре	-	150	-	900
Соус № 861/2	-	50	-	300
Масло сливочное	10,75	10,75	64,5	64,5
Яйца	-	8	-	48
Петрушка (корень)	1,35	1	8,1	6
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,6	0,6
Бульон	32,5	32,5	195	195
Масло сливочное	1,75	1,75	10,5	10,5
Мука пшеничная	1,75	1,75	10,5	10,5
Масса белого соуса	-	32,5	-	195
Соль	0,5	0,5	3	3

ТПП № 501/2; 757/2; 861/2
Рыба отварная, картофель отварной, соус польский:

Рыбу разделывают на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем рыбу укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°С в течение 10-12 минут, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 минут. При отпуске рыбу поливают соусом.

Картофель закладывают в горячую воду, доводят до кипения, добавляют соль и варят до кулинарной готовности.

Картофель оцеживают, ставят на борт плиты и просушивают, порционируют по 150 г, поливают сливочным маслом.

В приготовленный соус белый добавляют сливочное масло, мелко нарезанные вареные яйца, соль, кислоту лимонную и зелень.

Рецептура № 531/2; 757/2; 844
Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 порцию (г)		Расчет сырья на 6 порций (г)	
	Мб	Мн	Мб	Мн
Треска	120	91	720	546
Соль	3	3	18	18
Масса готовой рыбы	-	75	-	450
Картофель (с. – о.)	206	206/150	1236	1236/900
Картофель (н. – д.)	220,5	220,5/150	1323	1323/900
Картофель (я. – ф.)	238,5	238,5/150	1431	1431/900
Картофель (м. – м.)	258	258/150	1548	1548/900
Соус № 844	-	100	-	600
Бульон	-	110	-	660
Маргарин столовый	5	5	30	30
Мука пшеничная	5	5	30	30
Масса соуса белого	-	100	-	600
Сыр	4,3	4	25,8	24
или сухари	3	3	18	18
Масло сливочное	8	8	48	48
Выход:	-	300	-	1800

ТПП № 531/2; 844; 757/2
Рыба, запеченная с картофелем по-русски:

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей или порционные куски рыб семейства осетровые с кожей без хрящей посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду. Сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу.

Рецептура № 251 (бел. сб.), 758/2
Зразы «Пикантные», картофельное пюре

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 порцию (г)		Расчет сырья на 6 порций (г)	
	Мб	Мн	Мб	Мн
Треска	109	80	654	480
Хлеб пшеничный	24	24	144	144
Молоко или вода	32	32	192	192
Яйца	-	5	-	30
Соль	3	3	18	18
Масса рыбная котлетная	-	140	-	840
Фарш:				
Лук репчатой	41	34	246	204
Масло растительное	5	5	30	30
Масса лука пассированного	-	17	-	102
Сыр	16,3	15	97,8	90
Яйца	-	10	-	60
Сухари	2	2	12	12
Масса фарша	-	43	-	258
Сухари (панировка)	14	14	84	84
Масса п/ф	-	195	-	1170
Масло растительное	12	12	72	72
Масса готовых зраз	-	160	-	960
Гарнир № 758/2 «Пюре картофельное»	-	150	-	900
Картофель (с. - о.)	171	128	1026	768
Картофель (н. - д.)	183,3	128	1099,8	768
Картофель (я. – ф.)	197,4	128	1184,4	768
Картофель (м. – м.)	213,8	128	1282,8	768
Молоко	23,7	23,7	142,2	142,2
Соль	3	3	18	18
Масло сливочное	5,25	5,25	31,5	31,5
Масса пюре картофельного	-	150	-	900

ТПП № 251 (бел. сб.), 758/2
Зразы «Пикантные», картофельное пюре:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют лепешки толщиной 1 см. На середину лепешек кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, предавая им овальную форму и обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для фарша: Лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, соединяют с нарезанным кубиком сыром, рубленными вареными яйцами и сухарями, добавляют соль, перец, все перемешивают.

Зразы отпускают по 2 штуки на порцию с гарниром.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхности наносят узор

Выдача заданий:

Первая группа: готовит «Рыба отварная, картофель отварной, соус польский»;

Вторая группа: готовит «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»;

Третья группа: готовит «Зразы «Пикантные» с картофельным пюре».

Органолептические показатели качества:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Рыба отварная; картофель отварной; соус польский	Порционные куски с характерной для рыбы окраской, соус, гарниром	Характерный для рыбы, светло-серый; соуса – белый с вскроплением желтого	Характерный для рыбы и компонентов, входящих в состав блюдо	Характерный для рыбы и компонентов, входящих в состав блюдо	Мягкая, плотная, сочная
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	На поверхности блюда румяная корочка	Светло-коричневый	Характерный для рыбы и компонентов, входящих в состав блюдо	Характерный для рыбы и компонентов, входящих в состав блюдо	Мягкая, плотная, сочная
Зразы «Пикантные» с картофельным пюре	Панированные изделия овальной формы с гарниром	Золотисто-румяный	Характерный для рыбы и компонентов, входящих в состав блюдо	Характерный для рыбы и компонентов, входящих в состав блюдо	Однородная, мягкая, рыхлая

Домашнее задание:

- Учебное пособие Н.А. Анфимова «Кулинария», с. 192-209;
- Подготовка к ОКР № 1;
- Учебное пособие Н.А. Анфимова «Кулинария», с.6-209;
- Составить презентацию по теме «Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов, с/х птицы».