

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей
кулинарной продукции

Тема: Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы



1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?

Блюда из отварной рыбы

Блюда из припущенной рыбы

Блюда из тушеной рыбы

Блюда из жареной рыбы

блюда из запеченной рыбы

блюда из морепродуктов с оптимальным выбором тепловой обработки

1. Какие процессы происходят при тепловой обработке рыбы?

денатурация мышечных белков

Изменение массы и содержания растворимых веществ.

Изменение белков соединительной ткани

Изменение жиров.

2. Как данные процессы учитываются при приготовлении блюд из рыбы?

выбирать, оптимальные режимы и сроки тепловой обработки

1. Перечислите основные способы тепловой обработки

Варка

Жарка

Тушение

Запекание

2. Какие современные способы тепловой обработки помогут оптимально сохранить питательные вещества

1. низкотемпературная тепловая обработка – «Сувид»
2. Запекание в фольге и в полиэтиленовом рукаве или пергаменте «Папильот»
3. Приготовление на сковороде «вок» (сотирование)
4. приготовление на водяной бане – «бэн Мари»

Готовые блюда из рыбы выглядят очень

1ТНО.



Помимо основного продукта, что еще входит в состав блюда?

Имеет значение- какой гарнир, какой соус?

Важно уметь сочетать гарниры, соусы и готовую рыбу?

Сформулируйте тему нашего урока

Запишите в рабочую тетрадь тему урока

• 02.12.2020

• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы.



гарнир должен улучшать вкус блюда, украшать его, делать привлекательнее, аппетитнее и тем самым повышать усвояемость.



Правила выбора гарниров и соусов



- к отварной рыбе подходит отварной картофель (но не жареный),
 - к жареной – жареный, а также тушеная, квашеная капуста, которая не подходит в качестве гарнира к отварной рыбе
- Как вы думаете, чем обусловлен выбор гарниров к рыбным блюдам?**

Выбор гарнира обусловлен способом тепловой обработки рыбного продукта

Принципы выбора гарниров и соусов

1. Первый принцип

принцип вкусового соответствия

2. Второй принцип

гарнир и соус по химическому составу должен дополнять основное изделие

3. Третий принцип

сочетание по внешнему виду

1. Гарнир и соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного изделия

2. к отварным овощам, блюдам из тощей рыбы, небогатым жирами, следует подавать калорийные соусы на сливочном или растительном масле.

3. к бледным по цвету продуктам следует подбирать яркие по окраске гарниры и соусы.

Алгоритм выбора гарнира и соуса к блюду из рыбы

- Сибас жареный



- Пюре из зеленого горошка
- Гратен картофельный
- Овощи в молочном соусе
- Овощи на гриле

- Соус голландский
- Соус томатный
- Соус брусничный



Задание на урок для самостоятельного изучения темы

Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы

1. Изучить презентацию
3. Выполнить задание из методической рекомендации по изучению темы

Домашнее задание

Повторить требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.
Правила отпуска и подачи горячих блюд