

## **План-конспект урока теоретического обучения.**

**МДК-03.01 Технология приготовления горячих вторых сложных блюд.**

**Урок №32**

**Дата проведения 03.11.2017г**

**Аудитория №4**

**Группа ТО 3/3**

**Преподаватель: Пшибиева С. Н.**

**Тема: Технология приготовления горячих сложных блюд из рубленой рыбной массы.**

**Цели урока:**

**Обучающая:** Изучить с учащимися технологию приготовления горячих сложных блюд из рыбной рубленой массы. Научить методом организации производства и организации рабочего места для приготовления сложных горячих рубленых рыбных блюд. Научить пользоваться нормативно-технической документацией по приготовлению данных блюд.

**Развивающая:** Развитие навыков общения в группе, развитие активизации мыслительной деятельности, работа с литературой. Развивать творческое отношение к выполнению профессиональных компетенций.

**Воспитательная:** понимание актуальности и сущности социальной значимости будущей профессии и места изучаемой темы в нем.

-умение пользоваться информационно-коммуникативной технологией.  
Устойчивый интерес в приобретении ПК.

-осуществлять поиск необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач.

**Тип урока: Комбинированный.**

**Метод обучения:** устное изложение методом беседы. Демонстрационный показ (видео)

**Оснащение урока:** интерактивная доска, интерактивный программный материал по теме, интернет ресурсы, сборники рецептов.

**Литература:** «Технология приготовления пищи» Ковалев Н.И. Сальникова Л.К. «Тема: Блюда из рубленой рыбной массы» стр.172-173; повторить 36-38.

Сборники рецептов, интернет сайты по данной теме.

**Межпредметная связь:** оборудование, организация производства, товароведение, физиология питания, санитария и гигиена.

**Внутрипредметная связь:** Приготовление котлетный и кнельной массы из рыбы.

### Ход урока

1. Организационная часть (подготовка учащихся к повторению пройденного материала и восприятию нового по целевым установкам занятия)

1.Приветствие

2.Психологическая подготовка учащихся

3.Проверка присутствующих

4.Мотивация учащихся (информация по содержанию темы, цели, формы проведения урока.)

2. Повторение пройденного материала по теме: (актуализация ранее пройденной темы, усвоенных теоретических знаний навыков профессиональных компетенций по данной теме:

Технология приготовления горячих сложных тушеных рыбных блюд.

Вопросы фронтального опроса и предполагаемые ответы

1. Определение процесса тушения?

-комбинированный способ технологической обработки для придания особого вкуса, аромата, сочности.

2.Какие способы комбинирования используют для приготовления рыбных горячих тушеных блюд?

-обжарка с последующим тушением.

3.Какую рыбу используют для тушения?

-рыбную мелочь, морскую рыбу, камбалу, треску, палтус.

4.Полуфабрикаты для тушения:

-филе с позвоночными и реберными костями

-филе с реберными костями

-филе с кожей

-чистое филе

-целые тушки -200 гр.

5.В чем тушат рыбу?

-соус, сливки, овощи, бульон, сметанный соус, красный соус.

6.Рыбный п/ф готовят:

-в рыбном цехе

-рабочий стол в мясном цехе

7.Санитарные нормы:

-отдельный стол

-доски Р.С.

-ножи Р.С.

-емкости для рыбы

Готовят в горячем цехе в соусном отделении.

-Методом индивидуального опроса (у доски)

Технология приготовления тушеного блюда:

1. Минтай тушеный с копченной корейкой.
2. Рыба, тушенная в горшочках.
3. Рыба по-волжски.
4. Рыба, тушенная с луком и перцем.
5. Рыба, тушенная в томатном соусе.
6. Рыба, тушенная с горчицей.
7. Форель в сливочном соусе с лапшой.

-Методом опроса по карточкам.

1. Технология приготовления и составление схемы блюда треска, тушенная в молоке луком.

2. Технология приготовления и схема приготовления рыбы, тушенной с луком и сладким перцем.

3. Технология и схема приготовления рыбы, тушенной в томатном соусе с овощами.

4. Письменные ответы на следующие вопросы.

-определение процесса тушения

-полуфабрикаты для приготовления горячих сложных тушенных рыбных блюд.

-основные ингредиенты для приготовления тушенных рыбных блюд

-сервировка, температурный режим подачи готовых тушенных рыбных блюд.,

### **Видео.**

Подведение итога темы: Приготовление сложных горячих тушенных рыбных блюд.

### **-Изложение нового материала**

Тема: «Технология приготовления горячих сложных рыбных блюд из рубленой массы».

2.Технология приготовления рулета рыбного.

3.Особенности приготовления рыбной кнельной массы.

4.Технология приготовления рыбного мусса и суфле.

5.Бракераж, хранение, отпуск блюд из рыбной рубленой массы.

1 вопрос: Из каких видов рыбы готовят рубленную массу:

-готовят из всех видов чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, используют чистое филе.

2 технология приготовления рубленой котлетной массы.

-кусочки рыбы чистое филе - мясорубка + соль - в холод на 5-10 минут:

+хлеб - от корочки+H<sub>2</sub>O, молоко.

-+2 раза через мясорубку- перемешиваем+ холодная H<sub>2</sub>O, молоко.

-1 кг. Мякоти=150-200 гр.-хлеб; 300 гр. Н<sub>2</sub>О- молока, 9-12 гр. Соли.

Хлеб связывает жидкость-пышность, сочность.

Чтобы избежать преждевременной порчи - охлаждают- т.к. при рубке рыбная масса нагревается, что способствует развитию микроорганизмов.

-охлаждаем, порционируем - формуем- панируем- обжариваем-сервируем-подаем.

Панирование в сухарях.

Сложные блюда: Рулет рыбный, тельное, пудинг рыбный.

Рулет рыбный- жарят в жарочном шкафу.

Тельное – жарят во фритюре

Пудинг рыбный – готовят на пару.

### **Рулет рыбный:**

Рубленную массу – пищевая пленка – выкладываем толщиной 1/2см.- виде прямоугольника- фарш (рубленные яйца, пассированный лук, жаренные грибы, рубленная зелень) -формуем (батон)-выкладываем (противень масло+ сухари) швом вниз-смазываем яйцом-посыпаем сухарями-проколы-жарочный шкаф(175).

**Тельное:** Формуют полумесяцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях, фри 3-4 минуты до корочки, вынимаем шумовкой на дуршлаг и даем жиру стечь. Выкладываем с сковороду и ставим в жарочный шкаф при темпе. 250<sup>0</sup>С 4-5 до мелких воздушных пузырей.

### **Пудинг рыбный:**

Рыбное филе делим на две части: первую часть отвариваем, вторую оставляем сырым, соединяем и пропускаем через мясорубку. Солим, перчим, хорошо вымешиваем, соединяем с желтками яиц, добавляем сливки и охлажденные яичные белки, взбиваем (560 об. мин) – большие обороты обеспечивают удержание влаги и создают необходимую пышность и объем массе. Выкладываем в специальную посуду, смазанную маслом, посыпанным сухарями и варим на пару.

## **Приготовление рыбной кнельной массы.**

- 1 кг. филе
- 100гр белого хлеба
- 500 грамм молока или сливок
- полная чайная ложка соли
- 4 сырых белка

Приготовление:

1. Чистое филе(кусочки)
2. Мякиш хлеба замачиваем в молоке или сливках
3. Соединяем
4. Пропускаем через мясорубку с мелкой решёткой (2-3 раза)
5. Взбиваем подливая порциями холодные сливки и серые белки
6. Массу солят.
7. При необходимости после пропускания через мясорубку протирают через мелкое сито.

Блюда из кнельной массы:

Кнели – польское блюдо

Суфле – французское блюдо (нежное прикосновение)

## **Рыбное суфле:**

- 1.Яйцо: белки и желтки. Белки охлаждаются.
- 2.Рыбное филе+ желток+ специи – соединение – измельчаем в блендере
- 3.Морковь, лук - мелко шинкуем.
- 4.Укроп шинкуем.
- 6.Лук+ морковь пассеруем (1 посуде) + Укроп пассеруем (2 посуде)
7. Белки взбиваем+ немного соли (лучше взбив)
8. Вводим рыбный фарш
- 9.Форму смазываем маслом
- 10.Выкладываем рыбный фарш+ фарш из моркови и лука+ сыр и укроп закрываем фарш.
- 11.В духовой шкаф, пароконвектомате на 15-17 минут при температурах 200<sup>0</sup>

## **Рыбный мусс из трески**

- 1.Промыть рыбное филе и нарезать на куски, отварить до готовности.
- 2.Небольшим количеством получившегося бульона залить желатин.
- 3.Соединить рыбу со сливками, поперчить и посолить, тщательно взбить в блендере.
- 4.Добавить желатин с бульоном и сок лимона, еще раз взбить.
- 5.Добавить в массу зеленый горошек, перемешать и поместить массу в форму для охлаждения.
- 6.Поставить в холодильник на 3-4 часа.

## **Приготовление мусса в лимонных чашечках.**

Желатин- белое вино-растворяем-лук-нарезаем(пассируем) до размягчения-соединяем с желатином + лимонная цедра + лимонный сок + рыбный бульон – прогреваем до полного растворения.

Отварную рыбу + соединяем со всеми компонентами – желтки яиц – взбиваем – с яичными белками – во эту массу выкладываем в формы – помещаем карабин варим на пару.

## **Видео фильм приготовления суфле. (Мастер-повар Тагиров)**

**Гарниры:** жаренные овощи, овощи, припущенные в молочном соусе, картофель отварной и жаренный, картофельное пюре.

Украшают отварными морепродуктами.

Соусы: красный томатный, соус хрен, майонез, бульон.

## **Бракераж, хранение и отпуск блюд из рыбной котлетной массы.**

Качество рыбных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.

Гарнир уложен рядом, рыба полита соусом, маслом или бульоном, посыпана зеленью. Блюдо полностью готово. Консистенция мягкая. Вкус, цвет и запах соответствуют данному виду рыбы.

Блюда из котлетной массы отпускают с гарниром или без него, поливают соусом, другие изделия поливают маслом или подливают соус сбоку. После тепловой обработки изделия сохранили форму, без трещин, панировка не попала внутрь изделий. Запеченные изделия покрыты легкой подрумяненной

корочкой. Консистенция их однородная, рыхлая, сочная. Цвет серо-белый. Вкус и запах рыбы, без посторонних запахов и привкуса кислого хлеба.

Температура подачи горячих рыбных блюд 65-70<sup>0</sup>С

До подачи блюда в горячем виде хранят в судках или духовках электромармита. Изделия из котлетной массы, приготовленные на пару, хранят в пароварочной коробке до 40 минут при температуре 60-65<sup>0</sup>С. Запеченные блюда не подлежат хранению.

#### 4. Закрепление нового материала.

- 1.Какие сложные блюда готовят из рыбной котлетной массы?
- 2.Какой способ жарения применяют при приготовлении тельного (во фритюре 3-4 минуты. При температуре 250<sup>0</sup>С в шкафу 4-5)
3. отличительные особенности приготовления рыбной кнельной массы и блюд из нее.

Самостоятельная работа с технологическими карточками:

Какое количество рыбы необходимо для приготовления 10 порций котлет?

5.Итоги урока:

6. Домашнее задание: Составить таблицу:

№	Название блюда	Гарнир	Соус	Сроки хранения
1	Рулет			
2	Тельное			
3	Пудинг			
4	Кнели			
5	Муссы			
6	Суфле			