

План-конспект урока
МДК 03.01 Технология приготовления супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы.

Дата проведения 1.11.17

Преподаватель: Дамбегова С.Р.

Группа ТО2/4

Тема урока: Технология приготовления сложных блюд из рубленой рыбы

Цели урока:

Обучающая: изучить технологический процесс и основные этапы приготовления сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы. Рассмотреть ассортимент сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы, правила жарки сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы. Показать практическое значение правил подбора гарниров и соусов для сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы. Ознакомиться с основными правилами оформления и отпуска сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы, требования к качеству, режимы хранения реализации сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы. Формировать умения и профессиональные навыки порционирования, сервировки, оформления сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы. Ознакомиться со способами подачи блюд сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы

Развивающая: способствовать развитию логического мышления студента. Развивать память студента. Развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать полученные данные. Развивать умения сопоставлять факты и события. Развивать умение составлять план и пользоваться им.

Развивать умение оценивать свои действия. Обобщать и применять новые знания по теме

Воспитательная: стремиться воспитать чувство ответственности за порученное дело, исполнительности, аккуратности, добросовестности, чувства долга. Стремиться воспитать чувство гордости за избранную профессию.

Тип урока: *комбинированный*

Методы обучения: *устное изложение методом беседы, демонстрационный показ*

Оснащение урока: интерактивная доска, компьютер, мультимедийная презентация, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, раздаточный материал: индивидуальные карточки для проверки знаний по теме: «Технология приготовления сложных блюд из рубленой котлетной массы из рыбы».

Межпредметные связи: МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции– темы: «Рыба мороженая»; «Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление сложных полуфабрикатов из нее», организация производства, организация обслуживания, товароведение, техоснащение.

Внутрипредметная связь: МДК 03.01.: Технология приготовления сложной кулинарной продукции – темы: «Технологический процесс приготовления соусов», «Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей».

Ход урока:

Организационная- 3 мин

1.Приветствие

2.Психологическая подготовка учащихся

3.Проверка присутствующих

4.Мотивация учащихся (информация о содержании темы, цели и формы проведения

урока)

5.Требования к изучаемому предмету.

Повторение материала предыдущего урока по теме (актуализация ранее усвоенных знаний, умений)

Фронтальным методом:

Проведение опроса обучающихся

1. В чем особенность химического состава рыбы по сравнению с мясом?
2. В чем разница температурных режимов приготовления мясного и рыбного сырья?
3. Общие правила запекания рыбы?
4. Чем припущенная рыба отличается от тушеной рыбы?
5. Какие витамины и макроэлементы содержит рыба?
6. К каким заболеваниям приводит недостаток витаминов, содержащихся в рыбе?
7. От чего зависит вкус рыбы?
8. Как обрабатывают рыбу для варки?
9. Выбор способа тепловой обработки рыбы?
10. Из чего складывается название блюда «судак паровой», «форель в белом вине»?

Методом индивидуального опроса у доски:-

1. Приготовление рыбы орли, кольбер.
2. Технология приготовления рыбы, запеченной по-московски
3. Приготовление рыбы припущенной в соусе белое вино.

Методом опроса по карточкам

3 человека

Методом индивидуального опроса (на доске)

3. Изложение нового материала (формирование ПК, ОК) : план изложения нового материала (содержание заданий материала для самостоятельного выполнения, контрольные вопросы)

План изложения нового материала : (45 мин)

1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленой котлетной массы.

2. Ассортимент кулинарных изделий из рыбной рубленой массы.
3. Требования к качеству готовых блюд.
4. Современные способы обработки.
5. Рекомендуемые соусы к основным рыбным блюдам.
6. Современные тенденции в подборе гарниров к рыбным блюдам.
7. Современные способы подачи вторых рыбных блюд.

Для приготовления рыбной котлетной массы используют чистое филе, которое пропускают через мясорубку вместе с хлебом, замоченным в молоке или воде, затем добавляют соль, перец, массу перемешивают, выбивают.

Если котлетная масса не вязкая (из трески, хека, пикши и др.), то в нее добавляют сырое яйцо. В слишком вязкую котлетную массу для увеличения рыхлости кладут пропущенную через мясорубку охлажденную вареную рыбу в количестве 25—30% массы мякоти сырой рыбы. В котлетную массу можно добавить молоки свежей рыбы, но не более 6% массы мякоти за счет уменьшения ее закладки.

Кнельную массу используют для приготовления нежных и рыхлых изделий. Рыбное филе и черствый пшеничный хлеб (без корок), замоченный в молоке, пропускают вместе через мясорубку с очень мелкой решеткой 2-3 раза. Затем массу протирают, добавляют яичные белки и хорошо взбивают, подливая молоко или сливки. Хорошо взбитая масса плавает на поверхности воды. По окончании взбивания массу солят. Вместо черствого пшеничного хлеба можно использовать пресное слоеное или заварное тесто. Котлетную массу разделяют в виде клецок и варят в подсоленной воде. Используют ее и для приготовления холодных блюд (буше).

2 Ассортимент рубленых изделий из рыбной котлетной массы.

Котлеты -форма овально-приплюснутая с заостренным концом. Панировка – сухари. 1-2 штуки на порцию. Вид тепловой обработки жарка

Биточки -форма округло – приплюснутая, до 6 см в диаметре и 2 см толщиной. Панировка – сухари или белая панировка. 1-2 шт. на порцию. Вид тепловой обработки жарка

Тефтели- форма в виде шариков, диаметром 3 см по 3-4 шт. на порцию. В массе пассированный репчатый лук. Панировка – мука. Вид тепловой обработки тушение и запекание.

Рулет -форма батона с фаршем, внутри фарш – жаренные грибы, пассированный лук, яйца или отварные макароны. Вид тепловой обработки -запекание

Зразы -форма кирпичика с овальными краями с фаршем внутри. Панировка-сухари. 1-2шт. на порцию. Фарш: пассированный репчатый лук, яйца. Можно использовать омлет. Вид тепловой обработки жарка или запекание.

Тельное. Форма полумесяца с овальными краями с фаршем внутри. Панировка-двойная. 1-2шт. на порцию. Фарш: пассированный репчатый лук, яйца. Вид тепловой обработки жарка или запекание.

3. Требования к качеству готовых блюд

Органолептические показатели

Внешний вид

Цвет

Запах

Вкус

Консистенция

Котлеты из рубленой массы рыбы

Округло-приплюснутая форма с заостренным концом, без трещин

Серый

Свежих продуктов

Не допускается

Наличие признаков порчи и загара

Однородная, промышленная, хорошо измельченная масса

Рыбные горячие блюда подают при температуре 65-70 градусов.

Хранение Хранят при температуре не выше 6°C. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6–8°C не более 12ч.

Мы с вами до этого момента рассматривали традиционные способы приготовления, но как вы считаете, существуют ли другие способы тепловой обработки?

В современных условиях специалистам необходимо применять не только классические способы термической обработки, но и ориентироваться в передовых технологиях.

Проблему поиска современных способов тепловой обработки рыбы предоставит вашему вниманию студенты

4. Современные способы тепловой обработки, применяемые в приготовлении

Но чтобы сохранить все питательные вещества рыбы применяют современные оборудование и технологии, такое как низкотемпературная тепловая обработка – «Су-вид». Су-вид - это и есть низкотемпературное приготовление, только в вакууме. Суть метода проста: продукты

запечатываются в специальный пластиковый пакет, из которого откачивается воздух после чего готовятся в воде или в конвектомате при температуре не выше 70*. В результате достигается сразу несколько целей:

- При готовке в запечатанном пакете сохраняются все вкусы и ароматы.
- При низкотемпературной обработке клеточные мембраны не разрушаются и блюда получаются более сочными.

При запекании рыбы температура ставится не ниже 180*, хотя для готовности достаточно 55-65*. При готовке Су-вид температура внутри и снаружи будет одинаковая, ничего не высохнет или подгорит. (слайд – пример)

Сотирование – название приёма кулинарной обработки. Заключается он в быстром опускании продукта в небольшое количество кипящего масла на короткое время с целью разрушения клеточных структур. У этого французского по происхождению термина несколько значений, одно из них – «прыгать», «подбрасывать». Сковорода или противень быстро двигается взад-вперёд и вверх-вниз так, что приготавливаемый продукт ударяется о стенки сковороды и подпрыгивает, переворачиваясь в воздухе и падая обратно. Сотирование используют, когда жарят рыбу, птицу, картофель, кабачки, лук или почки, нарезанные тонкими ломтиками или кусочками, встряхивая их на сковороде в небольшом количестве горячего жира или масла. Жарят, пока они не станут золотисто-румяными.

При жарке рыбных котлет используют прием **запечатывания** рыбы, т.е. масло не поливают на сковороду, а поливают им рыбу, масло запечатывает поры, удерживает соки, в результате изделия получаются сочными. Было отмечено, что в настоящее время у гурманов ценится не степень прожарки кулинарного изделия, а степень прожарки корочки. Поэтому изделия из рыбного фарша могут «запечатывать» при температуре 350°.

Запекание в фольге и в полиэтиленовом рукаве или пергаменте «Папильот».

Для запекания рыбы широко используют алюминиевую фольгу, которая предохраняет рыбу от потери соков, слишком сильного подрумянивания и высыхания.

Перед заворачиванием в фольгу рыбу нужно за час до запекания посолить и натереть чесноком, майораном, тмином и т.п. Затем рыбу смазывают жиром, тщательно заворачивают в фольгу (с двойным слоем снизу, чтобы она не развернулась), кладут на противень, но дно которого наливают около 1/2 стакана воды, и ставят в горячую (250°C) духовку. Во время запекания фольгу поливают водой.

Рукав для запекания" - это кулинарное приспособление в виде полиэ*-тиленового пакета. Он значительно облегчает процесс запекания рыбы и служит незаменимым помощником. Рыба запеченная в рукаве получается очень сочной и вкусной даже без добавления масла.

Папильот – способ тепловой обработки, предполагающий приготовление пищи, завернутой в бумагу. Сохраняет естественную влажность продукта, сок, аромат и натуральный вкус. Готовое блюдо подают в бумаге, предварительно её разрезав. Температура запекания должна быть около 200* Для вкуса добавляют различные приправы и пряности а также чеснок морковь соломкой белое вино, лимонно - укропную приправу.

«Бэн Мари» - применение такого способа приготовления рыбных блюд, как приготовление на водяной бане – «бэн Мари»: французский кулинарный термин. Можно готовить на плите или в духовом шкафу при температуре 180*, например: биточки из лосося.

5. Рекомендуемые соусы к основным рыбным блюдам.

Соусы в современной кухне стали неотъемлемой частью вторых горячих рыбных блюд. Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда, и при его

оформлении. Причем применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда позволяет получить вкусовой и цветовой контрасты.

Историю соусов можно сравнить с историей моды, поскольку те или иные ингредиенты, рецепты то завоевывают всеобщее признание, то утрачивают популярность, то провозглашаются вершиной кулинарного мастерства, то вновь отбрасываются, уступая дорогу новой сенсации. Среди модных на сегодняшний день направлений в кулинарии соусов следует отметить **использование легких и пенных соусов**. Это может быть, например, смесь растительного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого количества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро – за 4-5 минут. **«Быстрые» соусы** стали неотъемлемой частью ресторанной кулинарии. Для повышения пищевой ценности и снижения калорийности нередко используют **основу из растительных продуктов**, в частности, из овощей, ягод, фруктов, бобовых. Применение овощных пюре в качестве загустителей является очень актуальным в современной кулинарии. Так, для белых соусов берут протертый картофель, а для красных – морковное пюре.

6. Современные тенденции в подборе гарниров к рыбным блюдам.

Гарниры - служат не только вкусовым дополнением, но и важным элементом дизайна блюда. Для придания формы гарниру нередко используют кольцо, в котором могут чередоваться слои гарнира и основного продукта или несколько гарниров. Например, для цветового контраста неплохо прослоить картофельное пюре, пюре с зеленым горошком и пюре с томатом. Три вида пюре, разных по цвету, можно разделить двумя столовыми ложками в форме клецек. Или такое простое решение – чередовать кружки цуккини со слоями нарезанных мелкими кубиками и припущенных овощей или овощей с рисом.

Картофельное пюре или пюре из шпината совершенно необязательно подавать рядом с основным блюдом. Из них можно сделать «подстилку» под основное блюдо.

Следует отметить, что гарнир достаточно часто выступает в роли постамента для основного продукта, он также может быть «завернут в основное блюдо».

7. Современные способы подачи вторых рыбных блюд

Настоящий «скачок» вперед в дизайне блюд произошёл благодаря появлению современной посуды из новых материалов. Появилось понятие «дизайн посуды».

Обратим внимание на основные тенденции современного дизайна блюд: -Красота блюда должна быть не искусственной, а естественной, аппетитной. -Гарнир, а тем более декор, не должны «забывать» основной продукт. Принципы современного кулинарного искусства – гармония, креатив, красота, поэзия, магия, юмор, провокация.

Готовые изделия укладываются в виде колодца, пирамиды, стеллы, прямых, перпендикулярных и пересекающихся линий. На поверхности мяса, рыбы и птицы появился декор в виде тончайших спагетти из одного вида овощей или их смеси.

Все эти приемы и методы подачи и оформления блюд позволяют разнообразить и расширить ассортимент рыбных блюд, способствуют современному кулинару быть художником, творцом на кухне.

4.Закрепление нового материала путем

-Фронтальный опрос:

Путем составления технологических схем (6-7 мин)

Составить технологическую схему хлебцев рыбных

5.Анализ работы на уроке и сообщение оценок (2-3 мин)

6.Домашнее задание(2 мин) стр.172-173)

Учебник Технология приготовления пищи Ковалев Н.И.

Составить схему приготовления тельного, найти исторические сведения о данном блюде