Група ПОБ-9-01

Майстер виробничого навчання Бачуріна Наталя Миколаївна

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  Уроку  Дата | Тема уроку | Завдання | Джерела |
| №9  16.05.2024 | **Кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів**  Приготування напівфабрикатів з риби для варіння, припускання. | **Зміст роботи**  1.Приготувати і відпустити н/ф згідно з інструкційно-технологічних  карток:  - щука фаршированої у цілому вигляді  - риба фарширована порційними шматками  2. Виконати  дослідні завдання у робочому зошиті:  - визначити час приготування страви;  - описати вимоги до якості приготовленої страви;  - зробити висновок. | 1. Збірник технологічних карток на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства  1982-С  2. Збірник технологічних карток на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства 2007 р  3.Підручник В.С.Доцяк  Українська кухня |

**ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

Найменування  **Щука фарширована у цілому вигляді**

**Підручник Доцяк В.С. «Українська кухня» ст. 288**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з\п** | Найменування  продуктів | На 1 порцію | | Послідовність  операцій | Обладнання,  інвентар, посуд | Технологія приготування |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Щука | 159 | 73 | 1 Кулінарна обробка риби.  2 Приготування начинки.  3. Формування.  4.Приготування н/ф. | **Обладнання:**  Виробничий стіл. ваги, електро м’ясорубка  **Інвентар:**  Дошка обробна «РС», ножі «РС», миски різної ємності  . | ***Щуку, призначену для фарширування цілою,*** обережно обчищають від луски, щоб не пошкодити шкіру, відрізують плавники, промивають, обсушують, підрізу­ють шкіру навколо голови, відгинають і обережно знімають її з тушки панчохою. Плавникові кістки підрізують усередині тушки, кінець хребтової кістки надламують біля хвоста так, щоб шкіра залишилася з хвостом. Шкіру промивають і обсушують.  Рибу розбирають на чисте філе. М’якоть вживають для приготування начин­ки, якою щільно наповнюють шкіру, надаючи їй форму риби. Біля хво­ста роблять кілька проколів, щоб видалити повітря. До тушки прикладають голо­ву або пришивають її.  Рибу загортають у марлю або пергамент, перев’язують шпагатом.  *Приготування начинки.* М’якоть риби нарізують на шматочки, додають пше­ничний хліб без скоринки, замочений у молоці або воді, і пропускають через м’ясорубку. До маси додають пасеровану ріпчасту цибулю, часник, сіль, мелений перець, маргарин і все це шераз пропускають через м’ясорубку, вводять сирі яйця, ретельно перемішують і вибивають. |
| 2 | або судак | 143 | 73 |
| 3 | ***Для фаршу*** |  |  |
| 4 | Хліб пшеничний | 16 | 14 |
| 5 | Вода | 15 | 15 |
| 6 | Цибуля ріпчаста | 36 | 30 |
| 7 | Маргарин столовий | 8 | 7 |
| 8 | Яйця | 1/10 | 4 |
| 9 | Часник | 1 | 0,8 |
| 10 | **Маса напівфабрикату** | **-** | **125** |
|  |  |  |  |

**КАРТА КОНТРОЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЩО ПЕРЕВІРИТИ?** | **МАЛЮНОК** | **ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ** |
| Зовнішній вигляд | Фарширована риба (короп, товстолобик, щука) » Кулінарний форум Дрімфуд | Поверхня риби без розривів начинка щільно наповнює шкіру, надаючи їй форму риби. |

**ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

Найменування  **Риба фарширована порційними шматками**

**Підручник Доцяк В.С. «Українська кухня» ст. 288**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з\п** | Найменування  продуктів | На 1 порцію | | Послідовність  операцій | Обладнання,  інвентар, посуд | Технологія приготування |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Короп | 171 | 108 | 1 Кулінарна обробка риби.  2 Приготування начинки.  3. Формування.  4.Приготування н/ф. | **Обладнання:**  Виробничий стіл. ваги, електро м’ясорубка  **Інвентар:**  Дошка обробна «РС», ножі «РС», миски різної ємності  . | ***Для фарширування порціонними шматочками*** коропа, с обробляють і на­різують на порціонні шматочки-кругляки. З кожного шматочка обережно відок­ремлюють м’якоть разом з кістками, щоб не пошкодити шкіру. Біля шкіри зали­шають тонкий шар м’якоті 0,5 см. З м’якоті готують начинку (як для фарширу­вання щуки), якою наповнюють кожний порціонний шматочок. Товщина круг­ляків повинна бути не більше ніж 5 см. Використовують для припускання.  **Приготування начинки.** М’якоть риби нарізують на шматочки, додають пше­ничний хліб без скоринки, замочений у молоці або воді, і пропускають через м’ясорубку. До маси додають пасеровану ріпчасту цибулю, часник, сіль, мелений перець, маргарин і все це шераз пропускають через м’ясорубку, вводять сирі яйця, ретельно перемішують і вибивають |
| 2 | або тріска | 124 | 108 |
| 3 | **Для фаршу:** |  |  |
| 4 | Хліб пшеничний | 6 | 4 |
| 5 | Вода | 5 | 5 |
| 6 | Цибуля ріпчаста | 12 | 10 |
| 7 | Маргарин столовий | 3 | 3 |
| 8 | Яйця | 1/10 | 4 |
| 9 | Часник | 0,3 | 0,2 |
| 10 | Сіль | 2,7 | 2,7 |
| 11 | Перець чорний меле­ний | 0,01 | 0,01 |
| 12 | Лавровий лист | 0,01 | 0,01 |
| 9 | **Маса напівфабрикату** | **-** | **125** |
|  |  |  |  |

**КАРТА КОНТРОЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЩО ПЕРЕВІРИТИ?** | **МАЛЮНОК** | **ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ** |
| Зовнішній вигляд | Фаршированная рыба - как фаршировать пошаговый рецепт с фото | Поверхня риби без розривів начинка щільно наповнює шкіру, надаючи їй форму риби. |