Майстер виробничого навчання Коваленко В.О Група ПК-11-54

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  Уроку  Дата | Тема уроку | Завдання | Джерела |
| №12 14.12.25 | **Кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів.**  Приготування напівфабрикатів з січеної маси та котлетної маси.  Обробка нерибних продуктів | **Зміст роботи**  1.Приготувати і відпустити н/ф згідно з інструкційно-технологічних  карток:  - зрази рибні фаршировані грибами,  - товченики рибні («Брізолі»).    2. Виконати  дослідні завдання у робочому зошиті:  - визначити час приготування страви;  - описати вимоги до якості приготовленої страви;  3.Робота із Збірником рецептур.  4.**Домашне завдання:**  1.Оформити звіт, в т. ч. фото-звіт, зробити висновок надіслати майстру виробничого навчання відповідно до обраного способу  Вайбер, телеграм  0509805586(  Електронна адреса для виконаних завдань  [kovalenkovala025@gmail.com](mailto:klimenkoirina850@gmail.com) | 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  ***\_\_Зрази рибні фаршировані грибами\_\_\_\_\_\_\_\_***

№544 Збірник технологічних карток на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства 2007 р

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з\п** | Найменування  продуктів | На 1 порцію | | Послідовність  операцій | Обладнання,  інвентар, посуд | Технологія приготування |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Тріска | 69 | 65 | 1.Кулінарна обробка риби.  2.Розбирання на чисте філе.  3.Санітарна обробка яєць.  4.Приготування рибної маси.  5.Порціонування.  6.Формування.  7.Панірування. | 1.Виробничий стіл  2.Ваги.  3.Електрична м'ясорубка.  4.Холодильна шафа.  5.Ножі «РС»  6.Обробна дошка «РС»  7.Лотки для н/ф  8.Ємності для спецій | Рибне філе без шкіри і кісток пропускають через м’ясорубку разом з тертим пшеничним хлібом, додають яйця, сіль, перемішують, вибивають. Масу порціонують , формують кружальця 1-1,5 см завтовшки, на середину яких кладуть охолоджену начинку з грибів, краї з’єднують, надають овальної форми, панірують у сухарях.  Приготування начинки: відварні гриби нарізають ломтиками, цибулю ріпчасту дрібно нарізають і пасерують, з’єднують з грибами, додають сіль ті спеції, все ретельно перемішують. |
| 2 | Хліб пшеничний | 18 | 18 |
| 3 | Молоко або вода | 25 | 25 |
|  | ***Маса рибна рублена*** | ***-*** | ***106*** |
|  | **Начинка:** |  |  |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 26 | 22/11\*\* |
| 5 | Кулінарний жир | 4 | 4 |
| 6 | Шампіньони свіжи | 18 | 14/10\*\*\* |
| 7 | Сухарі | 1,5 | 1,5 |
|  | ***Маса начинки*** | ***-*** | ***21*** |
| 8 | Сухарі панірувальні | 6 | 6 |
|  | **Маса напівфабрикату:** | **-** | **130** |

**КАРТА КОНТРОЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЩО ПЕРЕВІРИТИ?** | **МАЛЮНОК** | **ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ** |
| Зовнішній вигляд |  | Овальна форма, рівномірно запаніровані в сухарях, поверхня рівна, без тріщин, розірваних країв та щілин, паніровка нанесена рівномірно |
| Аромат | Свіжої риби і спецій |
| Консистенція | Однорідна , соковита |

**ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

Найменування  ***\_\_Товченики рибні (Брізолі)\_\_\_\_\_\_\_\_***

**по *Збірнику рецептур ( В.С.Ростовський)* Київ 2010 стр 110**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з\п** | Найменування  продуктів | На 1 порцію | | Послідовність  операцій | Обладнання,  інвентар, посуд | Технологія приготування |
| Брутто | Нетто |
| 1 | Тріска | 90 | 86 | 1.Кулінарна обробка риби.  2.Розбирання на чисте філе.  3.Санітарна обробка яєць.  4.Приготування рибної маси.  5.Порціонування.  6.Формування.  7.Панірування. | 1.Виробничий стіл  2.Ваги.  3.Електрична м'ясорубка.  4.Холодильна шафа.  5.Ножі «РС»  6.Обробна дошка «РС»  7.Лотки для н/ф  8.Ємності для спецій | Рибне філе без шкіри і кісток, ріпчасту цибулю, пропускають через м’ясорубку, додають сіль, перець, молоко. Масу відбивають, формують у вигляді биточків, обмаківають у л’єзоні, панірують у борошні. |
| 2 | Борошно | 8 | 8 |
| 3 | Яйце | 1/10 | 4 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 17 | 17 |
| 5 | Молоко | 10 | 10 |
| 6 | Маргарин | 10 | 10 |
|  |  |  |  |
|  | **Вихід:** | **-** | **90** |
|  |  |  |  |

**КАРТА КОНТРОЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЩО ПЕРЕВІРИТИ?** | **МАЛЮНОК** | **ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ** |
| Зовнішній вигляд | Приготування н\ф із риби" | Кругла форма, рівномірно запаніровані у борошні, поверхня рівна, без тріщин, розірваних країв та щілин, паніровка нанесена рівномірно |
| Аромат | Свіжої риби і спецій |
| Консистенція | Однорідна , соковита |

**КАРТА КОНТРОЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЩО ПЕРЕВІРИТИ?** | **МАЛЮНОК** | **ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ** |
| Зовнішній вигляд  Аромат  Консистенція | Приготування н\ф із риби" | Напівфабрикати биточків: приплюснуто-округла форма, паніровані у сухарях, поверхня рівна, без тріщин, розірваних країв та щілин, паніровка нанесена рівномірно, не відстає  Свіжої риби і спецій  Однорідна , соковита |