

13.04  
14.04

## Лабораторная работа

**Тема:** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы «Щука фаршированная». Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов.

**Цель работы:**

- Обучающая: *сформировать* у обучающихся умения в приготовлении порционных п/ф из рыбы; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

**Последовательность выполнения лабораторной работы:**

7. Вводный инструктаж:
  - инструктаж по технике безопасности
  - проверка рабочей одежды
  - ознакомление с предстоящей работой
  - выдача задания приготовление порционных полуфабрикатов лангет, антрекот, ромштекс, ростбиф.
14. Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)
15. Заключительный инструктаж
  - проверка выполненной работы
  - бракераж
  - анализ ошибок
  - заполнение отчета
  - уборка рабочего места

Последовательность выполнения работы:

31. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
32. Произвести первичную обработку сырья
33. Отработать приготовление п/ф щука фаршированная
34. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.
35. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Теоретические основы выполнения приготовления качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса**

1) Щуку для подготовки к фаршированию в целом виде очищают от чешуи, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа, осторожно отгибают ее и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Снятую кожу промывают. Рыбу разделяют на чистое филе. Белый хлеб замачивают в молоке, мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с хлебом и пропускают через мясорубку. Затем добавляют пассерованный мелко рубленый лук, соль, перец, сливочное масло и все еще раз пропускают через мясорубку. В полученную массу вводят сырые яйца или белки яиц и хорошо вымешивают до получения пышной однородной массы.

Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову или пришивают иглой со шпагатом. Рыбу завертывают в марлю или пергамент и перевязывают шпагатом, затем укладывают на решетку рыбного котла или глубокий противень.



Если щука поступила в виде потрошенной тушки, то ее пластуют и снимают кожу с обоих филе. Затем из мякоти рыбы приготавливают массу. На смоченную марлю раскладывают кожу от одного филе, на него по всей длине массу, которую закрывают сверху кожей от второго филе. Соединяя концы марли, формируют рыбу в виде валика, концы перевязывают шпагатом, используют для припускания.

### Отчет

- 1) Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготавливают с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука? \_\_\_\_\_
- 2) Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей? \_\_\_\_\_
- 3) Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу? \_\_\_\_\_
- 4) Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготавливают с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука? \_\_\_\_\_
- 5) Назовите наиболее подходящих для котлетных и кнельных масс рыб: \_\_\_\_\_
- 6) Заполните таблицу «Рыба и нерыбное водное сырье на поп»

#### Характеристики

Живая

Охлажденная

Замороженная

Виды

Температура

Хранение