**27.04.20. Выполнить лабораторную работу, оформить отчет в тетради.**

**Лабораторная работа**

**Тема:**  **«Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы»**

**Цель и задачи работы:**

1. Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:

а) отварные и припущенные блюда из рыбы

**Содержание работы:**

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: ***рыба отварная, соус польский; рыба припущенная, соус белый с рассолом (гарниры - картофель отварной)***

1. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, доски разделочные, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы, сито, мясорубка, противень, тарелки глубокие, закусочные, мелкие.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать рыбу.
3. Приготовить п/ф из рыбы
4. Сварить рыбный бульон из рыбных отходов.
5. Промыть и очистить овощи. Картофель**:** для отварной рыбы - обточить бочонками, отварить.
6. **Приготовить рыбный белый соус:** мучную пассеровку развести рыбным бульоном, добавить соль, перец и проварить, защипнуть.
7. **Приготовить соус польский:** отварить яйца, нашинковать, нарезать зелень. Растопить сливочное масло, соединить с яйцом, зеленью, лимон к-той, солью прогреть при t 700 С.
8. **Рыба:** отварить и припустить рыбу.
9. Оформить блюда для подачи.
10. Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

***Рыба отварная, соус польский (гарнир картофель отварной).***

**Внешний вид:** рыба без изломов, не переварена, картофель сохранил форму.

**Цвет:** белый, соуса желтый

**Вкус и запах:** свойственный отварной рыбе и специям.

**Консистенция:** мягкая

***Рыба припущенная, соус белый с рассолом (гарнир картофель отварной).***

**Внешний вид:** рыба без изломов, не переварена, картофель сохранил форму.

**Цвет:** белый, соуса белый

**Вкус и запах:** свойственный припущенной рыбе и специям.

**Консистенция:** мягкая

**Рецептура приготовления[[1]](#footnote-1)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырьё | ***Рыба отварная, №502*** | | ***Рыба припущенная №508*** | | ***Соус польский №871*** | | ***Соус белый с рассолом № 856*** | | ***Картофель отварной*** | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брут**  **то, г** | **Нетто, г** |
| Рыба  Морковь  Лук репчатый  **Масса готовой рыбы**  Картофель  Масло слив  Яйца  Лимон к-та  Зелень  Бульон рыбный  Мука  Огуреч. рассол  Масло растит  Молоко  Сухари | 155  3  3  -  **-**  **-**  **-** | 94  2  2  **75**  **75**  **50**  **150** | 152  4  - | 91  3  **75** | 35  2/5  0,1  1 | 35  16  0,1  1 | 1,5  3+3  0,01  55  3  8 | 1  3+3  0,01  55  3  8 | 200  5 | 150  5 |
| **Выход:** |  | **75** |  | **75** |  | **50** |  | **50** |  | **150** |

**Отчет.**

1. Установить время варки и припускания рыбы.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций отварной рыбы с соусом польским.

1. Сборник рецептур 1983 год [↑](#footnote-ref-1)