**28.04.20. Выполнить лабораторную работу и написать отчет в тетради.**

**Лабораторная работа**

**Тема:**  **«Приготовление блюд из жареной рыбы»**

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачиблюд из жареной рыбы.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующее блюдо: **«Рыба в тесте жареная»**
2. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

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

**Последовательность выполнения работ:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать рыбу.
3. **Приготовить п/ф из рыбы**: для рыбы в тесте – чистое филе.
4. Сварить рыбный бульон из рыбных отходов.
5. **Для рыбы в тесте:** рыбу нарезать на полоски толщ 1 см, длиной 6-7 см, замариновать: сбрызнуть лимон соком, полить растительным маслом, посыпать солью, перцем и поставить на холод на 30 мин.
6. **Приготовить тесто (кляр):** отделить белки от желтков; желтки растереть с солью, сахаром, развести молоком, всыпать муку, размешать и влить растительное масло. Ввести взбитые в пышную пену белки и осторожно перемешать.
7. **Рыба в тесте жареная:** рыбу окунуть в тесто и жарить во фритюре, вынуть на сито, дать стечь жиру и подавать на бумажной салфетке.
8. **Оформить блюда для подачи:** рыбу в тесте на тарелке с салфеткой.
9. Продегустировать блюдо и оценить его вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

***Рыба в тесте жареная.***

**Внешний вид:** пышные, кусочки рыбы без отставания от теста.

**Цвет:** золотистый, равномерный.

**Консистенция:** рыбы - мягкая, теста - воздушная.

**Вкус и запах:** маринованной рыбы, в меру соленый.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | ***Рыба в тесте жареная № 530*** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| РыбаКартофельМасло сливЯйцаЛимон к-таМасло раститМукаМолоко СухариБульон рыбный**Масса теста** **Масса готового изделия** | 140¾0,24+153030-**-** | 67300,24+153030**90****150** |
| **Выход:** |  | **150** |

**Отчет.**

1. Установить время жарки рыбы.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций «Рыбы в тесте жареной»
1. Сборник рецептур 1983 год [↑](#footnote-ref-1)