29.04.20. Выполнить лабораторную работу, написать отчет в тетради

**Лабораторная работа**

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

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачиблюд из запеченной рыбы.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующее блюдо:**«Рыба запеченная с картофелем по-русски»**
2. Дать оценку качества приготовленного блюда.

**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**: для запекания – филе с кожей без костей.
4. Сварить рыбный бульон из рыбных отходов.
5. Промыть и очистить овощи.
6. **Картофель:** отварить целиком, остудить и нарезать кружочками.
7. **Приготовить рыбный белый соус:** мучную пассеровку развести рыбным бульоном, добавить соль, перец и проварить, защипнуть
8. **Рыба запеченная:** на смазанную жиром порционную сковороду налить часть соуса, посередине положить кусочек сырой рыбы, обложить веером картофель закрывая полностью рыбу. Блюдо поливают оставшимся соусом, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.
9. **Оформить блюда для подачи:** рыбу запеченную в порционной сковороде на подстановочной тарелке с салфеткой.
10. Продегустировать блюдо и оценить его вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюда:**

***Рыба, запеченная с картофелем по-русски.***

**Внешний вид:** на поверхности поджаристая корочка, соус под корочкой невысохший, рыба не пристала к сковороде.

**Цвет:** белый с желтоватым оттенком.

**Вкус и запах:** свойственным продуктам, из которых приготовлено блюдо.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё | ***Рыба, запеченная с картофелем по-русски №511*** |
| **Брутто, г**  | **Нетто, г** |
| РыбаКартофельМасло сливМукаСухариБульон рыбный**Масса готового изделия** | 1302068+555110- | 911508+555110**285** |
| **Выход:** |  | **285** |

**Отчет.**

1. Установить время жарки и запекания рыбы.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций отварной рыбы с соусом польским.
1. Сборник рецептур 1983 год [↑](#footnote-ref-1)