23.11 МДК07.01 2 курс ПиК

Лекция 2ч

Тема: «Приготовление натуральных и панированных кусковых полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки их хранения. Использование пишевых рыбных отходов».

Задание .

1. По данной теме составить конспект и записать в рабочие тетради.
2. Какие рыбные п/ф различают в зависимости от размера?
3. Отметьте в таблице знаком «Х» кулинарное использованеи разных видов полуфабрикатов из рыбы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Варка | Припускание | Жаренье основным способом | Жаренье во фритюре | Жаренье на открытом огне |
| Целиком |  |  |  |  |  |
| Кругляши |  |  |  |  |  |
| Филе с кожей, ребеными костями и позвоночной костью |  |  |  |  |  |
| Филе с кожей |  |  |  |  |  |
| Филе без кожи и костей |  |  |  |  |  |

3. Для чего панируют рыбу?

4. Перечислите виды панировок и способы панирования.

5. Дать определение, что такое льезон и для чего его применяют?

6. Продолжить предложение: «Пищевыми называют отходы, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_».

7. Назовите, что относится к пищевым рыбным отходам,

8. Что такое «Визига» и для чего ее используют?

9. Назовите какие требования качества предъявляются к рыбным полуфабрикатам?