24.11 МДК 07.01 2курс ПиК

Лабораторная работа

Тема: Технологический процесс приготовления «Рыба жареная по-ленинградски».

**Цель занятия**:

1.Выработать практические навыки по приготовлению жареной рыбы.

2.Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

3.Развить эстетический вкус при оформлении и подаче жареной рыбы.

**Задания**

1. Приготовить и оформить для подачи блюдо: рыба жареная по-ленинградски.
2. Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет.

**Материально-техническое оснащение**

*Оборудование:* электрическая секционная плита, холодильник, производственные столы.

*Инвентарь, инструменты, посуда:* кастрюли вместимостью 0,5,1, 2 л, сотейники, сковорода, поварские ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», «РС», «ОВ», «РВ», лопатки, тарелки, щипцы для рыбы

Сырье: тушки рыбы, мука пшеничная, масло растительное, картофель, репчатый лук, специи.

**Техника безопасности: При работе с горячей посудой и жидкостью**

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать её до края.
2. Уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.
3. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать её на себя.
4. Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
5. Класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.
6. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником.
7. Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.
8. Пользоваться правильными приёмами работы с ножом.
9. Передавать нож, вилку только ручкой вперёд.
10. Проталкивать пестиком продукт при работе с мясорубкой.

**Правила техники безопасности при работе с электрическими плитами**

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надёжность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.
2. Наплитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80% её объёма.
3. Вначале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.
4. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует её быстрому перегоранию.
5. После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания её очищают, моют, просушивают.
6. Запрещается оставлять плиту включённой.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

 **Рыбы жареной по-ленинградски**

1. Организация рабочего места.
2. Подготовка продуктов.
3. Приготовление блюда «Рыба жареная по-ленинградски».
4. Требования к качеству готового блюда.

4. Оформление блюда для подачи.

5. Дегустация блюда и оценка вкусового качества.

1. Оформление отчета.

**Отчет:**

1. Установить время жарки рыбы.
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления

3 порций рыбы жареной по-ленинградски.

1. Составить технологическую карту данного блюда.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование блюда: «Рыба жареная по-ленинградски»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто,гНа 1 порцию | Масса нетто г, на 1 порцию | Масса брутто г,На 3 порции | Масса нетто г, на 3 порции |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход |  | \* |  |  |