**Лабораторная работа**

**Тема : «Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной и кнельной массы».**

**Цель:** Отработать технологию приготовления  котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.

Содержание работы

1. подготовка продуктов, составление технологических карт.

2. приготовить котлетную и кнельную массу из рыбы.

3.приготовить полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы.

3. продегустировать приготовленные блюда и дать оценку качества.

**Материально-техническое оснащение**:

**Оборудование:** Плита электрическая, производственные столы, весы настольные.

**Посуда , инвентарь, оборудование** : разделочные доски , поварские ножи, лотки, тарелки, кастрюли, сковороды, ложки, шумовка, столовая посуда, подносы.

**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.

Ход работы:

1. Изучить дополнительный материал (Сборник рецептур);

2. Выполнить задание:

Произвести расчеты продуктов для приготовления котлетной и кнельной массы.

Составить технологическую карту на блюдо: котлеты рыбные, кнели из рыбы.

Получить продукты.

Подготовить рабочее место для  приготовления котлетной и кнельной массы.

Произвести подготовку продуктов по технологии.

Приготовить котлетную и кнельную массы.

Приготовить п/ф из рыбной котлетной массы ( котлеты рыбные) и кнельной массы (кнели рыбные)

Определить качество приготовленных блюд, и оформить для подачи.

Отпуск.

3. Составить технологическую схему приготовления котлеы рыбные.

4. Сделать отчет по работе.

Заполнить таблицу по указанной форме:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус, запах | Консистенция | Дефекты | Пути устранения |  |

**Технологическая карта**

Наименование блюда: **Котлеты рыбные**

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

**Технологическая карта**

Наименование блюда: **Кнели рыбные**

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