24.11 МДК 07.01 2 курс ПиК

Лабораторная работа

Тема: Технологический процесс приготовления блюда «Рыба запеченная под молочным соусом».

Цель: Выработать практические навыки по приготовлению рыбы запеченной. 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. Развитие эстетического вкуса при оформлении и подаче блюд.

Задание.

1.Произвести расчет продуктов для приготовления блюда рыба запеченная под молочным соусом.

2.Составить технологическую карту.

3.Приготовить и оформить для подачи блюдо : рыба запеченная под молочным соусом.

4. Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества.

5. Оформить отчет по данной работе.

Материально-техническое оснащение.

Оборудование: ШЖЭ-0,85; производственные столы.

Инвентарь, инструменты , посуда: кастрюли, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой «ОС», «РС», терка, порционные сковороды.

Сырье: тушка рыбы, лук репчатый, сыр, масло сливочное.

Для соуса: молоко, масло сливочное, мука пшеничная.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место. Получить продукты.

2. Подготовить продукты к приготовлению блюда.

3. Приготовить блюдо (рыба запеченная под молочным соусом).

4. Оформить блюдо для подачи.

5.Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленного блюда.

6. Оформить отчет о проделанной работе..