

Медведев Андрей Михайлович,
Голосов Андрей Николаевич,
обучающиеся 1 курса,
Профессия 16675 Повар

Руководитель: Матвеева Валентина Ефимовна,
мастер п/о, преподаватель

Номинация: конкурс «Лучший проект»
Тема: ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

На уроках учебной практики мы, учащиеся группы Повар, осваиваем компетенции по приготовлению разнообразных блюд в зависимости от изучения профессиональных модулей, также занимаемся проектной деятельностью. Чтобы приготовить любое блюдо, мы должны:

1. Работать с нормативно-технической документацией. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 1008 с.
2. Составить технологическую карту на блюдо и изучить технологию приготовления.
3. Рассчитать продукты на определенное количество порций, т.е сырье для приготовления блюда.
4. Составить сводную сырьевую ведомость.
5. Составить требование-накладную, получить продукты.
6. Составить калькуляционную карту, чтобы определить стоимость блюда.
7. Приготовление блюда по технологической карте.
8. Бракераж блюда. Заполнение бракеражного журнала.
9. Заполнение таблицы «Рейтинговая оценка знаний, умений, навыков».
10. Рефлексия: выявление лучшего Повара, лучшие по качеству блюда. (см. ниже фото)
11. Подбор посуды, подача блюда, отпуск блюда на раздачу.
12. Заполнение инвентаризационной описи, отчета о движении продуктов на кухне по определению недостачи или избытки денег.
13. Заполнение отчета по практике, уборка рабочего места. (Учитывая специфику обучения мы не можем определить затраты на приготовление блюд, амортизацию оборудования и т.д., т.к. нет свободного доступа к продуктам и перемещения по территории), но теоретически мы с обучающимися просчитываем. Определяем фактический остаток: недостачу или излишки денег. При оформлении проекта и его осуществление по приготовлению блюда **«Рыба в тесте (жареная)»** на учебной практике, мастер п/о обучения Матвеева Валентина Ефимовна совместно с бригадами отметили грамотное, аккуратное заполнение нормативно-технической и технологической документации с использованием информационно-коммуникационных технологий. Лучшее из всех по освоению общих и профессиональных компетенций было приготовлено блюдо Медведева Андрея и Голосова Андрея в номинации «Лучший повар», их правильная подача.

652. Рыба в тесте (жареная)

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
		I		II	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Судак	192	92	140	67
2	или осетр	199	88	145	64
3	или севрюга	185	88	134	64
4	или белуга	195	88	142	64
5	Кислота лимонная	0,5	0,5	0,2	0,2
6	Масло растительное	3	3	2	2

7	Петрушка (зелень)	4	3	3	2
8	Мука пшеничная	40	40	30	30
9	Молоко или вода	40	40	30	30
10	Масло растительное	2	2	2	2
11	Яйца	1 шт.	40	3/4 шт.	30
12	Кулинарный жир	20	20	15	15
13	Соль	3	3	2,5	2,5
14	Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01
	Масса теста	-	120	-	90
	Масса рыбы (жареной) в тесте	-	200	-	150
15	Соус №1002	-	75	-	75
	или №1032	-	50	-	50
16	Лимон	8	7	-	-
	<i>Выход: с соусом томатным №1002</i>	-	282	-	225
	<i>с соусом майонез с корнионами №1032</i>	-	257	-	200

Технология приготовления

Филе рыбы с костным скелетом без кожи и костей или порционные куски рыбы семейства осетровых без кожи и хрящей нарезают на кусочки толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см. Затем рыбу маринуют 20- 30 мин в растительном масле, смешанном с лимонной кислотой, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Просеянную муку разводят теплым молоком или водой с температурой 20-30 °С, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 мин для набухания клейковины. Перед жаркой в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюре), нагретом до 180-190 °С.

При отпуске рыбу укладывают в виде пирамиды, рядом — ломтики лимона, украшают зеленью. Соус подают отдельно. Можно украсить блюдо свежими или консервированными овощами, фруктами или ягодами: клюква, брусника и др., зависит от рецептуры и технологической карты

Соусы: томатный, майонез с корнионами.

Требования к качеству

Внешний вид - на овальное металлическое блюдо или евротарелку, покрытую бумажной салфеткой, пирамидой выложены брусочки рыбы в тесте равномерно обжаренные во фритюре. Блюдо оформлено зеленью петрушки, дольками лимона. Отдельно подан соус - майонез с корнионами.

Вкус и запах - свойственные жареной маринованной рыбе, аромат специй и жареного теста.

Цвет - тесто золотисто-коричневое, срез рыбы белый.

Консистенция - мягкая, сочная.

Выписка из Сборника технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М. П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 1008 с.

