

Щукин Александр Николаевич,  
Останин Сергей Павлович,  
обучающиеся 1 курса,  
Профессия 16675 Повар

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

**Номинация: конкурс «Лучший проект»**  
**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**  
**Тема урока: Рыба в тесте (жареная)**

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. Получить продукты у мастера п/о.
6. Составить калькуляционную карту, чтобы определить стоимость блюда.
7. Приготовление блюда по технологической карте.
8. Бракераж блюда.
9. Заполнение бракеражного журнала.
10. Заполнение таблицы «Рейтинговая оценка знаний, умений, навыков».
11. Рефлексия: выявление лучшего Повара, лучшие по качеству блюда. (см. ниже фото)
12. Подбор посуды, подача блюда, отпуск блюда на раздачу.
13. Заполнение отчета по практике, уборка рабочего места.

При приготовлении блюда «**Рыба в тесте (жареная)**» на учебной практике бригадиры совместно с мастером п/о обучения Матвеевой Валентиной Ефимовной отметили лучшие блюда среди учащихся Щукина Александра и Останина Сергея, их правильную подачу, поэтому было принято решение, отправить фото - работы на конкурс.

**652. Рыба в тесте (жареная)**

| №<br>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>и</i> | -    |
|    | <i>Выход: с соусом томатным №1002</i>       | -    | 282  | -        | 225  |
|    | <i>с соусом майонез с корнишонами №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 корнишонами.

### 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 корнишонами.

*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.**



1.



2.