**Группа №30, профессия «Повар, кондитер»**

**2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 5**

**Тема: Приготовление горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента из рыбы (6 часов)**

**Мастер п/о: Ананьина Е.В**

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска горячего блюда «Рыба отварная, картофель отварной, соус польский»**

***Задание:***

1. Правильно подготовить рабочее место **(фотофиксация)**

2. Составить технологическую схему приготовления блюда **(в тетради от руки + фотофиксация)**

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда (не менее 5 порц.) используя рецептуру **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Рыба отварная с картофелем отварным, соус польский»;

5. Правильно произвести отпуск блюда **(фотофиксация)**

6. Произвести дегустацию, бракераж и органолептическую оценку качества готового блюда;

7. Оформить отчёт **(заполнить форму)**

**Примечание: масса 1 порции блюда - 0.275 гр.**

Итоги выполненной работы (записи и расчёты в тетради, технологические схемы приготовления, фотографии готовых блюд), отправить на эл.почту мастеру Ананьиной Е.В: **aev@apt29.ru**

**в срок до «25» мая 2020г**., с указанием ФИО, № группы и № лабораторной работы.

**Форма отчета**

**БРАКЕРАЖНАЯ ТАБЛИЦА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | |
| **ИЗДЕЛИЕ** | **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА** | **ДЕФЕКТЫ ИЗДЕЛИЯ ИХ ПРИЧИНЫ (БРАК)** | **СПОСОБ ИСПРАВЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ** | **САМООЦЕНКА** |
| **Картофель, тушенный с грибами в сметане.** | **Овощи сохранили форму нарезки, картофель не хрустит, сметана не расслоилась и не свернулась. Вкус в меру соленый, соответствующий входящим продуктам,без посторонних привкусов с ароматом грибов. Цвет блюда от кремового до светло-коричневого.** |  |  |  |

**Материально- техническое оснащение:**

**Оборудование:** кухонный (производственный) стол, газовая (электрическая) плита.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 1, 2л., сотейник 0.5л.,; ножи, доски разделочные, шумовки, ложки столовые; лотки, весы, тарелки для подачи вторых блюд, подстановочные.

**Сырье:** Рыба, яйцо, масло сливочное, петрушка (зелень), кислота лимонная, морковь, лук, соль, картофель.

**Последовательность технологических операций**

***Операция №1 Организация рабочего места:*** Подберите посуду, инвентарь, подготовьте продукты;

- для приготовления блюда используйте электрические или газовые плиты;

- на производственном (кухонном) столе установите весы, поместите разделочную доску;

- с правой стороны расположите инвентарь, инструменты, посуду, с левой - выложите продукты (согласно выполненным расчетам);

***Операция №2 Подготовка продуктов для приготовления блюда:***

Продукты взвесьте, проверьте качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;

- овощи обработать, нарезать лук, морковь;

- разделать рыбу на порционные куски

- сварить яйца для соуса польского, очистить и мелко нарезать;

***Операция №3 Приготовление блюда:***

- сварить картофель для гарнира;

-порционные куски рыбы уложить в сотейник кожей вверх, залить горячей водой, положить нарезанные морковь, лук, соль, перец, варить до готовности;

- приготовить соус польский: в разогретое сливочное масло добавить яйца, нарезанную зелень петрушки, соль, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Соус размешивают и прогревают при температуре не выше 70 градусов.

***Операция №4 Отпуск готового блюда:***

На подготовленную тарелку кладут кусок рыбы, кожей вверх, сбоку выкладывают гарнир, картофель отварной. Гарнир поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно в соуснике подают соус польский.

**Рецептура блюда «рыба отварная» на расчёт:**

(заполнить в тетради от руки расчёт рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование ингридиентов*** | ***Вес брутто***  ***(на 1 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 1 порц)*** | ***Вес брутто***  ***(на 5 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 5 порц)*** |
| 1. | Треска | 118 | 91 |  |  |
| 2. | Морковь | 3 | 2 |  |  |
| 3. | Лук репчатый | 2,5 | 2 |  |  |
| 4. Петрушка (корень) | | 1,5 | 1 |  |  |
|  | **Масса отварной рыбы** | **-** | **75** |  |  |
|  | Гарнир | - | 150 |  |  |
|  | Соус | - | 50 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | | **275** |  |  |

**Рецептура блюда (картофель отварной) на расчет:**

(заполнить в тетради от руки расчет рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование ингредиентов** | **Вес брутто**  **(на 1 порцию)** | **Вес нетто**  **(на 1порцию)** | **Вес брутто**  **(на 5 порций)** | **Вес нетто**  **(на 5 порций)** |
| 1. | Картофель | 206 | 155 |  |  |
|  | Масса вареного картофеля |  | 150 |  |  |
| 2. | Масло сливочное |  | 10 |  |  |
|  | **Выход с маслом** |  | **160** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Рецептура блюда (соус польский) на расчет:**

(заполнить в тетради от руки расчет рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование ингредиентов** | **Вес брутто**  **(на 1 порцию)** | **Вес нетто**  **(на 1порцию)** | **Вес брутто**  **(на 5 порций)** | **Вес нетто**  **(на 5 порций)** |
| 1. | Масло сливочное | 35 | 35 |  |  |
| 2. | Яйца |  | 16 |  |  |
| 3. | Петрушка (зелень) | 1,35 | 1 |  |  |
| 4. | Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 |  |  |
|  | **Выход** |  | **50** |  |  |