

## Приготовление и подача блюд из рыбы жаренной (рыба жареная с луком по-ленинградски)

Корнейчик Людмила Евгеньевна  
мастер производственного обучения  
ГККП "Колледж Бәйтерек"

Продолжительность урока:(6 часов.)

Цели урока:

Образовательные: сформировать у обучающихся знаний технологического процесса приготовления и отпуска блюд из рыбы жаренной.

Развивающие: развивать умение применять теоретические знания на практике, умение сравнивать, делать выводы; развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие.

Воспитательные: Воспитать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, интерес как прямую связь с выбранной профессией.

Тип урока: урок изучения трудовых приемов и операций.

Вид урока: Комбинированный.

Методы обучения:

Словесные: беседа, инструктаж, объяснение;

Наглядные: демонстрация трудовых приемов и процессов, показ наглядных пособий;

Практические: выполнение учебно-производственных работ.

Межпредметные связи: ТПП, товароведение п/п, оборудование ПОП, основы физиологии и питания.

Материально-техническое оснащение урока:

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «РС», лопаточки, инвентарь для жарки. Сотейники, на плитные котлы, мелкие столовые тарелки, кастрюли, баранчики, порционные блюда.

Сырье: морковь, капуста, лук, картофель, репа, петрушка (зелень), столовый маргарин или сливочное масло, соль, перец черный молотый.

Оборудование: производственные столы, электрические плиты, электронные весы, компьютер.

Задачи урока:

1. Закрепить знания технологии приготовления блюд из жаренной рыбы

2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

- рыбы по-ленинградски.

3. Правильно произвести отпуск блюда;

4. Выявить ошибки и способы их устранения;

Ход занятия:

1.Организационный момент:

Приветствие;

Проверка явки обучающихся;

Проверка спецодежды (их соответствие санитарно-гигиеническим требованиям);

Проверка наличия инструментов и их исправность;

Проверка знаний охраны труда и техники безопасности.

2. Вводный инструктаж

- организация внимания;

- устранение отвлекающих факторов;

- сообщение темы и разъяснение цели урока (чему должны научиться, что уметь и знать).

3.Актуализация опорных знаний.

Проверка знаний и умений по пройденному материалу:

- Какие способы тепловой обработки вы знаете (основной; комбинированный; вспомогательный)

- Какие способы тепловой обработки относят к основным (варка, жарка)

- Перечислить способы жарки продуктов.

- Какой способ тепловой обработки используют для приготовления блюда «Рыба по-ленинградски»

- Способы нарезки картофеля для блюда.

- Способы нарезки рыбы для приготовления блюда

- Нарезка и тепловая обработка лука для блюда

- Норма отпуска блюда

4.Изложение нового материала.

Для приготовления жареной рыбы по-ленинградски рыбу разделать на филе с кожей и реберными косточками, но без позвоночника. Нарезать на куски. Посолить её по вкусу. В данном случае используется навага, но для рыбы по-ленинградски можно брать треску, минтай, хек и другую морскую рыбу из бюджетного ассортимента. Разогреть часть масла на сковороде. Рыбу обвалить в муке. Обжарить рыбу с двух сторон. Выложить на тарелку.

Отварить картошку прямо в кожуре, очистить её, нарезать кружочками. Обжарить кружочки в масле с двух сторон. Нарезать лук колечками. Присолить его. Обжарить лук на чистой сковороде на оставшемся масле. Жареную рыбу по-ленинградски перед подачей на стол обложить кружочками картофеля и колечками лука. Из указанного в рецепте количества продуктов получается 3-4 порции рыбы по-ленинградски. На её приготовление уходит 40 - 50 минут.

4.1. Технологическая карта «Рыба жареная по-ленинградски» №491.

Наименование	примечание
судак	Первичная обработка:( очистка, разделка, удаление головы, плавников, внутренностей), нарезают на порционные куски. Тепловая обработка: порционные куски рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг жареный картофель кружочками, на рыбу кладут кольца жареного лука.
картофель №695: 696.	Первичная обработка (сортировка, калибровка, очистка, мойка, доочистка). Тепловая обработка: картофель варят в кожице, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета.

4.2. Калькуляционная карта «Рыба жареная с луком по-ленинградски» №491/III

	Брутто	нетто
Судак	156	86
Мука пшеничная	5	5
Масло растительное	5	5
Масса жареной рыбы		7
Лук жареный во фритюре №781		30
Гарнир №695.696		150
Выход		255

4.3. Калькуляционная карта «Картофель жареный (из вареного)» №695

Картофель ломтиками	1656	1205**
Жир животный топленый пищевой Или кулинарный жир Или масло растительное	96	96
Выход	-	1000

5. Последовательность приготовления.

Презентация.

Подача: На горячую порционную сковороду с маслом положить обжаренную рыбу, вокруг нее веером — жареный картофель, а сверху горкой — лук фри.

Требования к качеству. Вкус и запах жареной рыбы. Цвет золотистый. Рыба хорошо прожарена,

картофель равномерно заколерован и аккуратно уложен вокруг рыбы. Лук румяный, хрустящий, хорошо сохранивший форму колец.

Обучающиеся рассчитывают калькуляционную карту на основе работы с сборником рецептов блюд. Приступают к самостоятельной работе по приготовлению блюда, организуют рабочие места, подготавливают посуду, инвентарь. Время приготовления блюда и подача блюда (4ч.)

6.Закрепление темы урока:

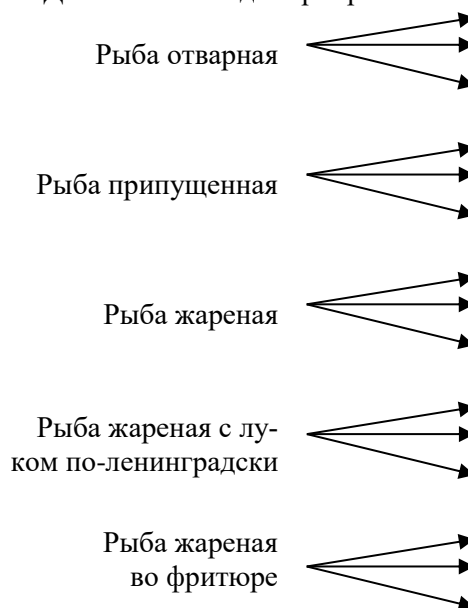
6.1. Тепловая обработка рыбных полуфабрикатов.

Виды рыбы	полуфабрикаты	Тепловая обработка
судак		
белуга		
щука		
треска		
сазан		
лещ		
каarp		
навага		
карась		
линь		

6.2. Найди ошибку.

Картофель очищают, варят основным способом, нарезают кружочками не обжаривают. Репчатый лук нарезают полукольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу укладывают на порционную сковородку в середину, вокруг вареный картофель целиком, а на рыбу кладут кольца жареного лука.

6.3. Дополнить блюдо гарниром.



6.4. Диктант.

1. Жарка это –

2. Жарка в большом количестве жира?
3. Какую роль играет жир при жарке?
4. Температура жарки основным способом?
5. Температура жарки во фритюре?
6. Какие виды рыбы используют для жарки?
7. Какими кусками жарят рыбу?
8. На каком масле жарят рыбу?
9. На каком масле жарят рыбу для холодных блюд?
10. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления блюда жареная по-ленинградски?
7. Межпредметная связь.
  1. Почему рыбные блюда можно использовать в пищу в холодном и горячем виде?
  2. Определите возможность использования в пищу живой рыбы, имеющей следующие показатели качества:
    - а) естественная окраска обесцвечена, движения вялые, плавают в основном на боку или лежит на дне.
    - б) механические повреждения, с тусклой чешуей, мутными глазами, запахом нефтепродуктов.
  3. Что может являться обсеменением свежей рыбы микроорганизмами?
  4. В каком цехе приготавливают жареную рыбу?
  5. Какое оборудование используют для обработки свежей рыбы?
  6. Посуда и инвентарь используемая при приготовлении блюд из рыбы?
  7. Как изменяются основные вещества рыбы в процессе тепловой обработки?
  8. Каковы условия и сроки хранения блюд из жареной рыбы?
  9. По каким признакам оценивают степень готовности блюд из жареной рыбы?
  10. Значение соуса и гарнира к блюдам из жареной рыбы?
  8. Последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски».
  9. Заключительный инструктаж 10 мин.
  - 8.1. Подвести итоги занятия. Оценку делают студенты (качество, внешний вид, вкусовые качества) Контроль мастер производственного обучения.
  - 8.2. Указать на допущенные ошибки и разобрать причины, их вызвавшие.
  - 8.3. Сообщить и прокомментировать оценку обучающемуся за работу
  - 8.4. Выдать домашнее задание
  10. Задание на дом: составить схему приготовления блюда «Рыба жаренную с луком по-ленинградски», разработать калькуляцию на 10 блюд, рассчитать себестоимость блюда на одну порцию.