Министерство образования, науки и молодежной политики

Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Славянский электротехнологический техникум»

**План урока учебной практики**

**по профессии «Повар, кондитер»**

**Тема: «Приготовление блюд из рыбы»**

****

**Тема урока: Приготовление фаршированной рыбы**

**Мастер п/о Перегоненко Елена Сергеевна**

Педагогические технологии: информационно-коммутативные, бригадный, личностно-ориентированный, проблемное обучение, метод опережающего обучения, здоровье сберегающая.

г. Славянск-на-Кубани.

Разработан план урока по учебной практике по модулю ПМ.04 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы» с использованием технологической карты. Обучение с использованием технологической карты позволяет организовать эффективный учебный процесс, обеспечить реализацию предметных, метапредметных и личностных умений (универсальных учебных действий), в соответствии с требованиями ФГОС второго поколения, существенно сократить время на подготовку преподавателя к уроку.

**Тип урока:** урок по выполнению простых комплексных работ

**Форма**  **урока:** урок учебной практики

***Методы и примеры ведения урока:***

* практический показ трудовых приемов с элементами беседы
* мультимедийная презентация
* использование инструкционно-технологических карт
* бригадный метод организации труда учащихся
* личностно-ориентированый подход в обучении
* проблемное обучение
* использование метода самоконтроля и взаимоконтроля учащихся
* метод опережающего обучения

**Цель:**

Обучающая:

- обучить приемам и операциям по приготовлению рыбы фаршированной в целом виде; изучить современные способы подачи и декорирования рыбного блюда;

- сформировать прочные практические знания по технологии приготовления блюда «Рыба фаршированная»;

- сформировать профессиональные компетенции;

- создание оптимальных условий для формирования у учащихся умений и навыков по приготовлению рыбы фаршированной с соблюдением правил технологии, техники безопасности, санитарии, личной гигиены и организации рабочего места.

Развивающая:

- развивать навыки самостоятельной работы при выполнении производственных заданий, т.е. развивать производственную технологичность,

- развивать эстетический вкус при декорировании блюд,

- развивать коммуникативность, т.е. умение и навыки общения, терпимость, способность работать в микрогруппе, брать на себя ответственность,

- способствовать развитию у учащихся внимания, наблюдательности, воли, настойчивости в достижении поставленной цели,

- формирование скоростных навыков и самоконтроля.

Воспитательная:

- воспитать у учащихся культуру труда и аккуратности в работе, чувства солидарности и ответственности, бережного отношения к энергоресурсам и сырью, к инвентарю и оборудованию, качеству изделий,

- воспитание профессиональной компетенции у учащихся;

- формирование общих компетенций

**Задачи мастерства:**

- научить учащихся правильным и последовательным приемам и операциям по приготовлению фаршированной рыбы в целом виде с соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены в работе;

- изучение норм закладки продуктов по сборнику рецептур, блюд из газетно-журнального материала;

- изучить правил подачи и отпуска с учетом современных и модных форм подачи.

На уроках учебной практики я стараюсь научить своих учеников не только правильно и вкусно готовить, по и воспитывать важные положительные качества характера, без которых повар не может работать и вкусно готовить, но и расширить восприятие окружающего мира. Стараюсь выдавать новые кулинарные термины, необходимые в арсенале будущего повара.

**Задачи учащихся:**

- овладеть приемами и навыками приготовления полуфабриката из рыбы, запекания рыбы, определение готовности рыбы;

- выполнять часть работ по нарезке и оформлению рыбных блюд и закусок.

- Материально-техническое оснащение: сборник рецептур, инструкционно- технологические карты, ведомость результатов, калькуляторы.

**Оборудование:** мультимедийное оборудование, мясорубка электрическая, плиты электрические, шкаф для запекания; производственные столы, весы электронные.

**Инструменты:** набор рабочих инструментов на подставке, ножи средней поварской тройки, набор ножей «Карвинг».

**Инвентарь:** доски «РС». «РВ», «ОС». «ОБ», подносы металлические.

**Посуда и приборы:** тарелки столовые, блюда, соусники, салфетки, кондитерские листы и мешки, сковороды, миски, ложки столовые, вилки, лопаточки, шумовки.

**Сырье:** рыба. яйца, овощи, специи, зелень, морепродукты.

**Межпредметные связи**: технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы, физиология питания, техническое оснащение и организация рабочего места.

**Профессиональные компетенции (ПК)**

1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с

костным скелетом.

3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

**Общие компетенции (ОК):**

1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2.Организовать свою собственную деятельность, исходя из цели и способов их достижения, определенных руководителем.

3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность, за результаты своей работы.

4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профзадач.

5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Технологическая карта урока учебной практики по теме «Приготовление и оформление блюда «Рыба фаршированная в целом виде»»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Деятельность мастера** | **Деятельность учащихся** | **Реализация целей урока** |
| 1. **Организационный момент (5 мин.)**   Приветствие мастера п/о, осмотр внешнего вида учащихся, соответствие санитарной одежды, безопасным условиям труда | Рапорт дежурного о наличии учащихся и соблюдении учащимися правил санитарии и гигиены, используя методы самоконтроля и взаимоконтроля.  Учащиеся слушают, анализируют вступают в диалог | ОК1  ОК2  ОК5  ОК1 |
| **2.Вводный инструктаж (40 мин.)**  **2.1. Этап определения темы**  Мастер задает вопросы, наводящие к определению темы урока. | Учащиеся устно отвечают на поставленные вопросы. Аргументируют свои ответы. Записывают тему урока. | ОК3 |
| 2.2. Мастер сообщает цели урока. Инструктаж по технике безопасности по теме урока  **2.3. Мотивация**  Слово мастера о профессии повар, значение профессиональных знаний и умений | Студенты слушают и анализируют | ОК2  ОК3 |
| 2.4. Мастер распределяет учебную группу на микрогруппы с учетом личностных особенностей учащихся, их знаний и умений | Учащиеся распределяются по группам | ОК5 |
| **2.5. Актуализация знаний**  **учащихся**  Мастер задает вопросы профразминки. | Учащиеся 1-ой микрогуппы отвечают на вопросы профразминки устно в форме эстафеты.  Приложение 1. | ПК1  ПК4  ОК1  ОК4  ОК5 |
| **2.6. Проверка практических**  **умении и навыков учащихся.** | Учащиеся формуют: котлету, биточек, зразу, тельное, тефтели, фрикадельку Дают характеристику полуфабрикатам. | ПК2  ПК4  ПК5  ОК5 |
| **2.7. Обобщение изученного**  **материала и логический переход к ноной теме** | Учащиеся слушают, анализируют, делают выводы. | ОК3 |
| **2.8. Изложение нового материала**  **по теме «Приготовление рыбы**  **фаршированной в целом виде»**  Мастер уточняет моменты, на которые необходимо обратить внимание | Мастер представляет студента,  подготовившего презентацию по теме нового урока (опережающее задание). | ПК1  ПК4  ОК4 |
| **2.9 Практическая демонстрация мастером** | Студенты выполняют упражнения. | ПК1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **(Приложение 2)**  Практический показ мастером:  - подготовка судака для фарширования;  - подготовка массы для фарширования;  - наполнение судака фаршем (через спиное отверстие);  - зашивание с помощью иглы;  - перевязывание шпагатом;  - подготовка судака для запекания;  - подготовка шкафа для выпечки;  - выпечка;  - подготовка гарнира и украшений;  - оформление блюда;  - оценка качества готового блюда.  В ходе показа мастер использует проблемное обучение ( наводящие вопросы). судака | Повторяют операции.  Учащиеся готовят украшения и гарниры. | ПК3  ПК4 |
| **2.10. Закрепление нового материала Закрепление мач ернала**  Тестирование по теме урока (тесты контролирующего характера) по закреплению темы.  Выдача заданий и сырья для упражнений но теме урока.  Приложение 3. **Обобщение изученною материала. выяснение неясных вопросов** | Учащиеся устно отвечают на тест «Выбери правильный ответ». Выполняют упражнение по подготовке рыбы к фаршированию. | ПК-4  ОК1  ОК2  ОК3  ОК5 |
| **2.11. Обобщение изученного материала, выяснение неясных вопросов** Обобщение изученною материала. выяснение неясных вопросов |  | ОК3  ОК4 |
| Мастер задает вопросы:  1) Что нового вы сегодня узнали?  2) Назовите основные этапы  фарширования рыбы. | Учащиеся самостоятельно делают выводы и устно отвечают на вопросы. | ОК1  ОК3 |
| **2.Текущий инструктаж (240 мин.)**  3.3. Мастер выдает микрогруппам задания;  -приготовить рыбу фаршированную с овощным фаршем и рисом  -приготовить рыбу фаршированную с добавлением шпината и сыра  3.2. Изучение карточек заданий и инструкционно-технологических карт. Подготовка рабочих мест. Объявление мини-конкурса на лучшее блюда и оформление рыбы фаршированной.  Мастер оценивает блюдо | Студенты выполняют задания:  - изучают карточки рецептуры, инструкционно-технологические карты;  - готовят рабочие места. | ОК4  ОК5  ОК6  ОК1 |
| **Целевые обходы:** | Самостоятельная работа студентов. | ПК1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мистер контралирует работу студентов:  - правильность организации рабочего места;  - соблюдение правил техинки  безопасности, личной гигиены и санитарии:  - проверка правильности ведения технологического процесса, качества выполнения операций. | Выполнение технологических операций по приготовлению рыбы фаршированной в целом виде | ПК2  ПК3  ПК4  ПК5  ОК1  ОК2  ОК3  ОК5 |
| **4.Заключительный инструктаж (25мин.)**  Преподаватель предлагает провести взаимоконтроль учащихся.  Мастер оценивает качество готовых блюд с моментами эвристической беседы. | Студенты проводят проводят  органолептическую оценку качеств готовых изделий, используя метод самоконтроля и взаимоконтроля, аргументируя свой ответ.  Устно отвечают на вопросы (недостатки в приготовлении блюда «Рыба фаршированная целиком» и причины их возникновения. | ПК2  ПК5  ОК1  ОК2  ОК3  ОК4  ОК6 |
| Мастер подводит результаты мини- конкурса на «лучшее блюдо». Мастер подводит общие итоги общие итоги занятия  учебной практики: самостоятельной работы с комментариями и учетом всех оценок, выставленных в ходе вводного и текущего инструктажей:  Выставляет оценки в журнал. |  | ОК3  ОК4 |
| 5**. Рефлексии**  **(Приложение 5)**  Мастер раздает карточки с вопросами:  1. Было ли вам сегодня интересно на уроке?  2. Что вам в приготовлении и оформлении блюда удалось лучше всего?  3. Какие у вас возникли трудности Какие у Вас возникли трудности в приготовлении блюда ? | Учащиеся отвечают на вопросы устно. | ОК1  ОК2  ОК3  ПК4  ПК5  ОК3  ОК5 |
| **6. Домашнее задание**  Подготовить реферат о реферат о  приготовлении рыбы фаршированной с различными фаршами, используя Интернет-ресурсы и дополнительную литературу. Цель: снизить Цель: снизить  калорийность блюда и сохранить  оригинальность оформления | Студенты самостоятельно находят материал, рецептуры, технологию приготовления фаршей с добавлением овощей, отварных яиц, морепродуктов и т.д. | ПК1  ПК4  ОК4  ОК5 |
| **7. Уборка рабочих мест и лаборатории** | Студенты убирают рабочие места. Дежурные убирают лабораторию | ОК6 |

Мастер п/о – Перегоненко Елена Сергеевна

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Вопросы для профразминки:**

**1.Какое филе используют для приготовления котлетной массы?**

(Ответ: чистое филе четвертого вида без кожи и костей).

**2.Назовите стадии приготовления рыбной котлетной массы?**

(Ответ: Чистое филе без кожи и костей нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в воде или молоке, соединяют с измельченным филе, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку.

Для сочности из тощих пород рыб добавляют сливочное масло, маргарин или свиное сало (50-100 гр на 1 кг мякоти).

Для вязкости добавляют сырые яйца).

**3.Какую роль выполняет хлеб в составе рыбной котлетной массы?**

(Ответ: Хлеб удерживает влагу и придает сочность, пористость и пышность. На 1 кг рыбного филе берут 250-300 гр. хлеба. 350-400 мл жидкости, 20 гр. соли. 1 гр. перца).

**4.Каков состав рыбной котлетной массы улучшенного качества?**

(Ответ: В нее добавляют взбитые белки, сливки или сливочное масло, пассерованный репчатый лук. Масса рыбной котлетной массы улучшенного качества идет с меньшим содержанием хлеба 100-150 гр. на 1 кг филе).

**5.Какие вилы панировок вы знаете?**

Ответ: **мучная** - просеянная пшеничная мука

**красная** - размолотый высушенный хлеб

**белая** - черствый пшеничный хлеб без корок натирают на терке

**фигурная** - хлеб без корок нарезают соломкой или кубиками

**двойная**-мука-льезон-сухари

**6.Что такое льезон?**

(Ответ: это смесь свежих яиц с молоком или водой и солью).

***ПРИЛОЖЕНИЕ 2***

**Технологическая карта**

**Судак или щука, фаршированные (целиком)**

брутто нетто

Судак 178 91

Или шука (кроме морской) 198 91

Морковь 48 40/20\*

Лук репчатый 48 40/20\*

Маргарин столовый 8 8

Чеснок 1 0.8

Соус №596 26 25

**Масса полуфабриката -** 156

**Масса запеченной рыбы -** 125

Гарнир№№ 523, 530,525, 531 - 150

Соус№№ 598 - 75

Выход - 350

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса лука и моркови пассерованных

Судак или щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем у тушки со спинки надрезают кожу, удаляют хребтовую кость, реберные кости.

Лук и морковь пассеруют, соединяют с чесноком, добавляют соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы, смазывают майонезом и запекают в течение 15—20 мин с добавлением специй.

Рыбу подают целиком или нарезают на порции. При отпуске рыбу гарнируют, подливают соус.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

**Технологическая карта**

**598. Соус майонез с корнишонами**

брутто нетто

Майонез 36.5 36,5

Огурцы маринованные (корнишоны) 22.75 12.5

Выход — 50

Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом и перемешивают. Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

**527. Картофель жареный (из сырого)**

брутто нетто

Картофель брусочками 289.8 217.35

Масло растительное 15 15

Выход - 150

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15-20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки,

Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф.

При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной и посыпают зеленью.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**Тестирование по теме уроки.**

Задание: выбери правильный ответ.

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| 1. Какие виды рыб используют для фарширования? | 1.сом 4.судак  2.сельдь 5.щука  3.карп 6.белуга |
| 2. Назовите способы фарширования. | 1.через разрез по спинке  2.через брюшко  3.порционными кусками (кругляшами)  4.снятие кожи чулком |
| 3. Назовите вид тепловой обработки используемый для приготовления фаршированной рыбы? | 1.варка  2.припускание  3.запекание  4.тушение  5.жарка основным способом  6.запекание и тесте |
| 4. Рыбу для фарширования запекают при температуре... | 1.200-220°С  2.160-170°С  3.250-260°С |
| 5. Какой вид фарша используется для фарширования рыбы? | 1. мясной  2. овощной  3.рыбный  4. грибной  5.фарш улучшенного качества  6.кнельная масса |
| 6. Какую рыбу используют для запекания? | 1 замороженную  2.охлажденную  3.живую  4.отварную |
| 7.С какими гарнирами можно подать фаршированную рыбу? | 1. с отварными овощами  2. с жареными овошами  3. с рыбным желе  4. с сырыми овощами |

|  |  |
| --- | --- |
| 8. Назовите ингредиенты входящие в состав рыбной котлетной массы для фарширования рыбы? | 1.рыба  2.хлеб пшеничный  3.молоко  4.сливочное масло или маргарин  5.пассерованный лук  6.Яйца  7.соль  8.перец  9.мука  10.крахмал  11.сок лимона  12.бульон |
| 9. Сколько времени запекают  целую фаршированную рыбу  от 1 до 1.5 кг? | 1. 30-40 мин.  2. 50-60 мин.  3. 1,5 -2 часа |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Заполните таблицу.**

**Недостатки в приготовлении блюда «Рыба фаршированная целиком» и причины их возникновения.**

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки полуфабриката | Причины возникновения |
| 1.Неправильная форма полуфабриката из рыбной котлетной массы. |  |
| 2.На полуфабрикате нарушение целостности кожи |  |
| 3.У полуфабриката имеется посторонний запах |  |
| 4.После тепловой обработки рыба имеет несвойственный запах |  |
| 5.На запеченной рыбе после тепловой обработки появились разрывы на коже |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**Рефлексивный лист**

1.Было ли вам сегодня интересно на уроке?

2.Что вам в приготовлении и оформлении блюда удалось лучше всего?

3.Какие у вас возникли трудности в приготовлении блюда?

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**

**Обработка рыбы для фарширования**

В фаршированном виде чаше всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и порционными кусками кругляшами.

В качестве фарша используют специально приготовленную котлетную массу улучшенного качества. Рыбу можно также фаршировать кнельной массой. Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу, а щуку - живую, так как у мороженой рыбы кожа разрывается.

**Централизованное производство рыбных полуфабрикатов**

На предприятия общественного питания поступают полуфабрикат «рыба специальной разделки» и рыбный фарш. Полуфабрикат «рыба специальной разделки» выпускают в охлажденном или мороженном виде из рабы всех семейств, кроме осетровых, сельдевых.

**Требования к повару**

На предприятии общественного питания центральное место принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образования и духовных качеств зависит и качество приготовляемых блюд.

В настоящее время к повару согласно ГОСТ Р 50935-96 предъявляются следующие требования:

1.Он должен иметь начальное или среднее профессиональное образование.

2.Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.

3.Должен уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами предприятия, технологическими картами при приготовлении блюд и кулинарных изделий

4.Знать товароведческую характеристику сырья.

5.Знать приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке

6.Должен соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве кулинарной продукции, условий, сроки хранения и реализации продукции.

7.Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.

8.Знать основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет.

9.Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования.

10.Знать и соблюдать требования безопасности во время работы.

11.Знать рациональную организацию труда на рабочем месте и уметь четко планировать работу.

12.Осознать ответственность за выполняемою работу, за сохранность вверенных ему материальных ценнтостей.

Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики поставило перед процессом обучения новые задачи. Чтобы соответствовать современным требованиям, специалист, закончивший учебное заведение, должен выполнять свою работу, а также уметь работать с заказчиком, создавать технологические и экономические расчеты, заниматься самоконтролем своего труда.

При оформлении блюд большое внимание должно уделяться посуде, на которой подают изделие к столу. Эта посуда должна полностью соответствовать по своей форме, размерами и даже орнаменту тому изделию, которое на ней укладывается для подачи к столу. Повар должен иметь, что красивая посуда в сочетании с умело расположенными на ней кушаньями придает столу особо привлекаемый вид. Считается, что более всего подходит для подачи рыбы фарфоровая, фаянсовая, мельхиоровая, глиняная и деревянная посуда.

Рыбу в целом виде следует помещать для подачи к столу на продолговатое фарфоровое или мельхиоровое блюдо (лоток). Рыба, залитые в круглых формах, должны быть поданы на круглых блюдах соответствующего размера.

Рыбные блюда (в столовых) подают на мелких подогретых тарелках или алюминиевых сковородах. В ресторане для подачи рыбных вторых блюд используют различную посуду: отварную рыбу подают припущенную (рыба паровая, в рассоле, в томате, по-русски и др.) - баранчиках с крышкой; жареную рыбу (в сухарях, на вертеле и др.) мельхиоровых блюдах; запеченную рыбу (по-русски, в сметанном соусе и др.)- на мельхиоровых сковородах или в раковинах, которые ставят на мелкие тарелки. Соус к отварной рыбе подают отдельно в соуснике.

Разнообразные рыбные блюда должны иметь приятный вид и радовать глаз посетителей и гостей. Со вкусом оформленное блюдо вызывает аппетит и способствует лучшей усвояемости пищи. Большое значение для оформления блюд имеет правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету, форме нарезки. Различные овощные гарниры и приправы не только позволяют красиво оформить блюдо, но и являются ценным источником витаминов, углеводов, органических кислот и минеральных солей. Яркость и многоцветность столу придадут свежие сырые и вареные овощи, соленые и маринованные огурцы, помидоры, консервированный горошек, зелень (укроп, петрушка, сельдерей), вареные яйца и т.д., а также украшения из них (цветы, грибы, корзиночки). Блюдо должно быть оформлено так, чтобы помещенное на него кушанье не было слишком закрыто гарниром и украшениями. Главное украшение блюда свежие и консервированные овощи. Хорошо, если их много, разнообразных не только по вкусу, но и по цвету. Обязательно должно быть что-то зеленое (огурцы, веточки петрушки, укропа, горошек), желтое (вареная морковь, маринованный перец), красное (помидоры, перец, свекла), белое (репчатый лук, капуста). Нарезав овощи, расположите их так, чтобы они контрастировали по цвету. Овощи, нарезанные мелко, расположите небольшими кучками вокруг основной закуски; нарезанные кружочками помидоры, огурцы и другие овощи положите рядами. Дополнят и украсят закуску свежие и маринованные фрукты: сливы, вишни, ломтики яблока, лимона и апельсина, очень эффективно смотрятся цветы из овощей из овощей и фруктов. Для украшения можно использовать практически любые овощи, плоды, ягоды, фрукты свежие или консервированные. Зелень, Морковь, тыкву, редис, огурцы, помидоры, цветную капусту, зеленый горошек, репчатый лук, укроп, салат, петрушку, сельдерей, кинзу, лимон, маслины, оливки, каперсы, клюкву, бруснику и т.д. Весьма эффективным украшением рыбного блюда могут стать некрупные отварные или креветки.

**Личный показ мастера нарезания**

а) карбование лимона и нарезание восьмеркой

б) из огурца колокольчиков в ручную или с приспособлением в) помидор очищать, складная роза из ломтиков

г) из лука – кувшинки

д) морковь отварная – колокольчики, складная роза

е) свекла отварная – складная роза

ж) морковь свежая – приспособлением колокольчики

з) отварное яйцо – ромашки

Вес запеченной рыбы - ?

Вес гарнира - ?

Вес соуса -?

**Личный показ мастером отпуска рыбы фаршированной.**

**Оформление блюда.**

Готовность рыбы определяют прокалыванием в наиболее толстой части поварской иглой, которая должна свободно войти в готовую рыбу. В месте прокола выделяется прозрачный сок, а также по внешнему, соответствию времени запекания.

Фаршированная рыба должна быть без костей, с однородным плотным фаршем, со вкусом, соответствующим рыбе, но наиболее острым за счет добавления специй и чеснока, полностью сохранять свою форму, у запеченной рыбы должно быть подрумяненная корочка.

**Проведения с учащимися бракеража блюда**

Подготовлено посуда, приборы. Учащиеся проводят дегустацию, выставляя оценку за цвет, вкус, запах, консистенцию.

**Как можно оформить фаршированную рыбу** Повар должен уметь не только вкусно приготовить, но и красиво оформить блюдо, прежде чем подать его на стол. Особенно тщательно нужно оформлять блюда, приготовленные к праздничному столу: эти блюда должны служить настоящим его украшением. Оформление блюд требует от изобретательности, художественного вкуса.

Чем крупнее кулинарные изделия, тем разнообразнее и красочнее должны быть подобраны гарниры, которые укладываются крупными букетами. Основное требования к гарниром - это их разнообразие и соответствие вкусовым качествам изделия.

Овощные гарниры укладывают вокруг рыбы в определенной цветовой последовательности. Например: свекла, баклажаны, краснокочанная капуста, синий или фиолетовый репчатый лук, зеленый лук или зелень петрушки, зеленый горошек, соленые огурцы, каперсы, оливки, зеленый салат, лимон, тыква, морковь, помидоры, редис, брусника, клюква, маслины.

Блюдо нужно оформлять так, чтобы основное кушанье не было слишком закрыто гарниром или элементами украшения. Для большей наглядности оно должно быть немного приподнято над окружающим гарниром.

Личный показ мастером перекладывания рыбы с противня на зеркало, удаление нитки, оформление листьями салата, карбованным лимоном, свежим огурцом, помидором, ромашками из яйца, креветками, оливками, зеленью петрушки.

**Как производят порционирование фаршированной рыбы в ресторане?**

Получив на раздаче готовое блюдо, его приносят к столу вместе с подогретыми тарелками и приборами для раскладки и ставят на подсобный столик. Затем официант показывает его гостям после их разрешения, пользуясь приборами для раскладки, раскладывает вместе с гарниром на мелкие тарелки. При делении рыбы на порции и укладке их на тарелки надо следить, чтобы куски рыбы по возможности были одинаковыми.

К рыбным блюдам подают специальные рыбные ножи и вилки. При заказе целой рыбы дополнительно используют рыбные лопатки, для того, чтобы разделить рыбу на порции и разложить ее на тарелки, а также ложку для разливания соуса.

Личный показ мастером нарезание охлажденной рыбы толщиной 1-2 см от головы до хвоста под прямым косым углом на порционные куски весом 100 г, а затем собирание тушки. «Рыба в растяжку». Выкладывание рыбы на зеркало, оформление рубленным желе, зеленью петрушки, корнетиком с размягченным маслом, лавашом над рыбой в виде фрегата.