**Уважаемые слушатели курсовой подготовки ниже дан материал для прохождения Учебной практики дистанционно, по возникающим вопросам обращаться на электронную почту** [**larisa\_nesterova\_758@mail.ru**](mailto:larisa_nesterova_758@mail.ru) **или по телефону 89514695775**

**Задание: Приготовить любые два блюда, процесс приготовления и подачу блюда снять на видео или сфотографировать, материал высылать мне на электронную почту или WhatsApp 89514695775**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба отварная**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО рыбы  Нарезка на кругляши  Надрезание кожи  Варка  Добавление овощей и специй  Приготовление гарнира  Приготовление соуса  Отпуск | pic3  4 см., 90 о  2-3 раза  85 - 90 оС,  5-7 минут.  65 оС  G:\1.png | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Треска | 118 | 91 | | [[Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена)](#Примечание_331_2) | 3 | 2 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 2,5 | 2 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 1,5 | 1 | | **Масса отварной рыбы** | — | 75 | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Соус** | **—** | **50** | | **Выход** | **—** | **275** |   Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными кусками (кругляши). На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их уклады­вают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90 °С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды.  Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.  Соусы — томатный, сметанный, польский.  **Соус польский.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 35 | 35 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/3 шт. | 16 | | Укроп ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 1,4 | 1 | | [Кислота лимонная](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кислота_лимонная_замена) | 0,1 | 0,1 | | **Выход** | **—** | **50** |   Для приготовления соуса в растопленное масло сливочное кладут мелко нарезанные крутые яйца, зелень петрушки или укропа, соль и кислоту лимонную. | Рыбу подают одним порционным куском, должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму. Цвет, вкус и запах соответствуют данному виду рыбы и используемым при варке овощей и специй.  Гарнир уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью.  Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба припущенная с соусом белым с рассолом.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10 | МКО рыбы  МКО и нарезка соленых огурцов  Разделка на филе с кожей без костей  Нарезка на порционные куски  Надрезание кожи  Припускание с добавлением огуречного рассола, овощей и специй  Припускание огурцов  Приготовление гарнира  Приготовление соуса  Отпуск | Ломтики,  т = 2 мм  30 о  2-3 раза  85 - 90 оС,  10-15 мин.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Треска | 120 | 91 | | Лук репчатый | 4 | 3 | | Петрушка (корень) | 4 | 3 | | **Масса припущенной рыбы** | **—** | **75** | | Огурцы соленые | 40 | 24/20 | | Лимон | 8 | 7 | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Соус** | **—** | **50** | | **Выход** | **—** | **295** |   Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, и припускают с добавлением процеженного огуречного рассола, лука репчатого, петрушки, специй 10—15 мин. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают до готовности.  При отпуске на рыбу кладут огурцы соленые, поливают соусом белым с рассолом, сверху ломтик очищенного лимона и гарнируют.  Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.  Соусы — белый с рассолом. | Рыбу подают одним порционным куском, должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму.  Цвет, вкус и запах соответствуют данному виду рыбы и овощей и  специй, используемым при припускании. На поверхности рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида рыбу поливают соусом, и сверху украшают огурцами и лимоном.  Гарнир уложен рядом с рыбой, полит маслом. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба по – русски**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | МКО рыбы  МКО и нарезка овощей и грибов  Разделка на филе с кожей без костей  Нарезка на порционные куски  Надрезание кожи  Припускание  Приготовление соуса томатного  Приготовление гарнира для соуса:  - нарезка и припускание моркови, петрушки  -отваривание и нарезка грибов  - мко и припускание соленых огурцов  - нарезка и ошпаривание лука  - смешивание продуктов  - соединение с соусом  Приготовление гарнира  Отпуск | 30 о  2-3 раза  85 - 90 оС,  10-15 мин.  брусочки  ломтики  полукольца  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Ставрида | 198 | 91 | | **Масса припущенной рыбы** | — | 75 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 5 | 4 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 2,5 | 2 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 5 | 4 | | [Огурцы соленые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Огурцы_замена) | 10 | [6/5](#Примечание_336_2) | | [шампиньоны](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шампиньоны_замена) свежие | 12 | [9/6](#Примечание_336_3) | | Или [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 11 | [8/6](#Примечание_336_3) | | Каперсы | — | 3 | | [Маслины](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маслины_замена) | 12 | 8 | | **Соус** | **—** | **50** | | **Масса соуса с наполнителем** | — | 60 | | **Гарнир** | **—** | **150** | | Лимон | 8 | 7 | | **Выход** | **—** | **285** |   Порционные куски рыбы с кожей без костей припускают. Приготавливают гарнир для соуса. Морковь и петрушку нарезают мелкими брусочками и припускают. Грибы отваривают и нарезают ломтиками. Огурцы соленые очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают. Лук режут полукольцами и ошпаривают, каперсы отжимают от рассола, у маслин удаляют косточки. Подготовленные продукты смешивают, кладут в томатный соус и доводят до кипения. Вместо маслин можно исполь­зовать оливки.  При отпуске рыбу поливают соусом, сверху кладут ломтик лимона, гарнируют.  Гарнир — картофель отварной. Соус — томатный. | Рыбу подают одним порционным куском, должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму.  Цвет, вкус и запах соответствуют данному виду рыбы и овощей и  специй, используемым при припускании. На поверхности рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида рыбу поливают соусом, и сверху украшают соусом с гарниром.  Гарнир уложен рядом с рыбой, полит маслом. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба припущенная в молоке**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| № п/п  1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11. | Этапы приготовления  МКО рыбы  МКО и нарезка лука репчатого  Разделка на филе с кожей без костей  Нарезка на порционные куски  Надрезание кожи  Перекладывание луком  Заливание молоком  Добавление масла растительного, специй  Припускание  Приготовление гарнира  Отпуск | Т. У.  полукольца  30 о  2-3 раза  85 - 90 оС,  20-25 мин.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Треска](#Примечание_339) | 120 | 91 | | или скумбрия дальневосточная | 169 | 91 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) | 30 | 30 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 24 | 20 | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 7 | 7 | | **Масса припущенной рыбы с луком и молоком** | **—** | **100** | | **Гарнир №№** [**523**](#N523_Картофель_отварной)**,** [**525**](#N525_Пюре_картофельное) | **—** | **150** | | **Выход** | **—** | **250** |     Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, перекладывают луком, нарезанным полукольцами; заливают молоком, добавляют масло растительное, перец черный горошком и припускают 20—25 мин.  Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась, гарнируют.  Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное. | Рыбу подают одним порционным куском, должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму.  Цвет – серый; вкус и запах – слегка сливочный, соответствуют данному виду рыбы, лука и  специй, используемым при припускании.  Гарнир уложен рядом с рыбой, полит маслом. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба тушеная в томате с овощами**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | МКО рыбы  Разделка на филе с кожей без костей  МКО и нарезка овощей  Тушение:  - слой рыбы  - слой овощей  Добавление жира, томатного пюре, уксуса и специй  Приготовление гарнира  Отпуск | соломка  45—60 мин  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Т[реска\*](#Примечание_340) | 120 | 91 | | или минтай | 186 | 93 | | [Морковь](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Морковь_замена) | 34 | 27 | | [Петрушка (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 5 | 4 | | [[[[[[[[[[[сельдерей (корень)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена)](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Петрушка_корневая_замена) | 3 | 2 | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 15 | 13 | | [Томатное пюре](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Томатное_пюре_замена) | 15 | 15 | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 8 | 8 | | [Уксус 3%-ный](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Уксус_замена) | 4 | 4 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 2,5 | 2,5 | | Гвоздика | 0,007 | 0,007 | | Корица | 0,007 | 0,007 | | Лавровый лист | 0,007 | 0,007 | | **Масса тушеной рыбы** | **—** | **75** | | **Масса готовой рыбы  с тушены­ми овощами и соусом** | **—** | **150** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Выход** | **—** | **300** |   Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45—60 мин); за 5—7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.  При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное. | Рыбу подают одним порционным куском. Вкус в меру соленый,  запах – тушеной рыбы, кореньев, лука и специй.  Консистенция – мягкая, сочная. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба жареная с луком по - ленинградски**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11. | МКО рыбы  МКО и нарезка лука репчатого  Разделка на филе с кожей и реберными костями  Нарезка на порционные куски  Посыпание солью, перцем  Панирование в муке  Жарка  Доведение до готовности в жарочном шкафу  Приготовление лука фри  Приготовление гарнира  Отпуск | кольца  30 о  140 - 150 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Треска](#Примечание_347) | 116 | 89 | | или скумбрия дальневосточная | 156 | 89 | | Мука пшеничная | 5 | 5 | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 5 | 5 | | **Масса рыбы жареной** | — | 75 | | **Лук, жаренный во фритюре** | **—** | **30** | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Выход** | **—** | **255** |     Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске вокруг рыбы кладут нарезанный кружками обжаренный картофель, сверху рыбы укладывают лук, жаренный во фритюре. | Рыбу подают одним порционным куском, за гарнированный кружками обжаренного картофеля, полит маслом, сверху уложен жареный лук. Рыба должна сохранять свою форму, поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой, светло – коричневого цвета; консистенция – мягкая, сочная; мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое; вкус – в меру соленый, специфический. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба в тесте жареная**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8. | МКО рыбы  Разделка на чистое филе  Нарезка на куски  Маринование  Приготовление теста «Кляр»  Жарка во фритюре  Приготовление соуса  Отпуск | Т=1—1,5 см  Д=5—6 см  20—30 мин  10—15 мин.  160 - 180 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Судак | 140 | 67 | | [Кислота лимонная](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кислота_лимонная_замена) | 0,2 | 0,2 | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 2 | 2 | | Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 3 | 2 | | Мука пшеничная | 30 | 30 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 30 | 30 | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 2 | 2 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 3/4шт. | 30 | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 15 | 15 | | **Масса теста** | — | 90 | | **Масса рыбы в тесте жареной** | — | 150 | | **Соус №** [**580**](#N580_Соус_томатный) | **—** | **75** | | **или №** [**598**](#N598_Соус_майонез_с_корнишонами) | **—** | **50** | | Лимон | 8 | 7 | | **Выход с соусом** | **—** | **200** |     Филе без кожи и костей нарезают на кусочки толщиной 1—1,5 см и длиной 8—10 см. Затем рыбу маринуют 20—30 мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.  Просеянную муку разводят теплым молоком с температурой 20—30 °С, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного раститель­ного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10—15 мин. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят во фритюре.  При отпуске рыбу кладут в виде пирамиды, рядом — ломтики лимона. Соус подают отдельно.  Соусы — томатный, майонез с корнишонами. | Внешний вид – брусочки без отставания кляра от рыбы, пышные.  Цвет – золотистый, равномерный. Консистенция рыбы - мягкая, теста – воздушная.  Вкус и запах - маринованной рыбы с привкусом специй, в меру соленые. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Зразы донские**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12. | МКО рыбы  Разделка на чистое филе  Нарезка на куски  Отбивание  Посыпание солью, перцем  Приготовление фарша:  - варка яиц  - пассирование лука  - соединение ингридиентов  - перемешивание  Формование  Панирование: мука, льезон, белая панировка  Жарка во фритюре  Приготовление гарнира  Приготовление соуса  Отпуск | Т=0,5—0,6 см  160 - 180 оС  D:\1.jpg  65 оС  1—2 шт. | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Треска | 163 | 119 | | **Фарш:** |  |  | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 43 | [36/18](#Примечание_351_2) | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 6 | 6 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 1,5 | 1,5 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/3шт. | 13 | | Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 5 | 4 | | Мука пшеничная | 6 | 6 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) (для льезона) | 1/6шт. | 7 | | Хлеб пшеничный (для панировки) | 18 | 18 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **180** | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 8 | 8 | | **Масса жареных зраз** | **—** | **160** | | **Гарнир №№** [**282**](#N282_Каша_рассыпчатая)**,** [**525**](#N525_Пюре_картофельное)**,** [**526**](#N526_Картофель_жареный_из_вареного)**,** [**531**](#N531_Овощи_припущенные_с_жиром) | **—** | **150** | | [масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 | | **Выход** | **—** | **315** |   Из подготовленного филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5—0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе) и жарят в жире.  **Для фарша**: лук шинкуют, слегка пассеруют, добавляют сухари пшеничные, яйца рубленые, зелень петрушки или укропа, соль, перец и все перемешивают.  Зразы отпускают по 1—2 шт. на порцию. К блюду можно подать **соусы** — томатный или майонез. **Гарниры** — каша гречневая рассыпчатая, пюре картофельное, картофель жареный, овощи, припущенные с жиром. | Форма зраз в виде валика.  Поверхность без трещинок и ломаных краев, равномерно панированная, при этом допускается легкое отставание панировки.  Хорошо прожаренная светло-золотистого цвета. Запах, свойственный рыбе.  Консистенция – мягкая, сочная.  На разрезе – тонкая прослойка фарша. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба жареная с зеленым маслом.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12. | МКО рыбы  Разделка на чистое филе  Нарезка на куски  Отбивание  Посыпание солью, перцем  Панирование: мука, льезон, белая панировка  Формование  Жарка во фритюре  Приготовление гарнира  Приготовление соуса  Приготовление зеленого масла  Отпуск | т 1 см  ш 4-5см  д 15-20см  160 - 180 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Судак | 192 | 92 | | Мука пшеничная | 6 | 6 | | Яйца | 1/7 шт. | 6 | | Сухари панировочные | 15 | 15 | | Масло растительное | 10 | 10 | | **Масса рыбы жареной** | **—** | **100** | | Масло зеленое | 10 | 10 | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Соус** | **—** | **75** | | Лимон | 8 | 7 | | **Выход** | **—** | **342** |   Порционный кусок, нарезанный из пластованной рыбы без кожи и костей, в виде ленты шириной 4 -5 см, толщиной 1 см, длиной 15-20 см, слегка отбивают, обсушивают, посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке. Полуфабрикат свертывают с двух сторон, придают ему форму восьмерки, скалывают шпажкой и жарят во фритюре.  Перед подачей на рыбу кладут кусочек зеленого масла, рядом ломтик лимона. Гарнируют.  Гарнир – картофель жареный.  **Масло зеленое**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Масло сливочное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_сливочное_замена) | 9 | 9 | | Петрушка ([зелень](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Зелень_замена)) | 2 | 1,6 | | Лимон | 8 | 3 | | или [кислота лимонная](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кислота_лимонная_замена) | 0,1 | 0,1 | | **Выход** | **—** | **10** |   В размягченное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщатель­но перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Перед использо­ванием нарезают. | Форма в виде «восьмерки».  Поверхность без трещинок и ломаных краев, равномерно панированная, при этом допускается легкое отставание панировки.  Хорошо прожаренная светло-золотистого цвета. Запах, свойственный рыбе.  Консистенция – мягкая, сочная. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по – московски.**  Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | МКО рыбы  Разделка на филе с кожей без костей  Обжаривание  Приготовление картофеля жареного из вареного  Отваривание и обжаривание грибов  Нарезка и пассирование лука  Приготовление сметанного соуса  Формирование блюда:  - подливание соуса,  - укладывание рыбы,  - укладывание картофеля,  - укладывание на рыбу лука с грибами и вареное яйцо  - заливание соусом  - посыпание сыром  Запекание  Отпуск | кружочки,  2 мм.  Ломтики  1-2 мм.  соломка  кружочки  250 оС  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Судак | 169 | 86 | | Мука пшеничная | 5 | 5 | | [грибы белые](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Грибы_белые_замена) свежие | 20 | [15/10](#Примечание_359_2) | | или [шампиньоны](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Шампиньоны_замена) свежие | 33 | [25/10](#Примечание_359_2) | | [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 14 | [12/6](#Примечание_359_3) | | [Кулинарный жир](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 8 | 8 | | **Масса рыбы жареной** | **—** | **75** | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/8шт. | 5 | | **Гарнир** | **—** | **150** | | **Соус** | **—** | **100** | | Сыр | 4,3 | 4 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **352** | | **Выход** | **—** | **315** |     На порционную сковороду наливают небольшое количество соуса сметанного, кладут рыбу жареную, а вокруг нее — кружочки картофеля, жаренного из вареного. На рыбу укладывают лук пассерованный, грибы жареные, нарезанные ломтиками, и кружочек вареного яйца, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают. | Поверхность покрыта румяной корочкой, цвет –золотисто -коричневый. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.  Вкус и запах - свойственные жареной рыбе с привкусом сметаны, пассированного лука и грибов. |