

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

***Профессиональный модуль ПМ. 04
«Приготовление блюд из рыбы».***

Разработчик: М.Т. Дьяконова преподаватель спец. дисциплин,
высшей категории.

Рецензенты: Н.Н. Стеблева гл. методист факультета
профессионального образования и трудового обучения

Л.В. Долгина преподаватель ПГТТК

«Заслуженный учитель РФ»

Т.В. Никонова к. п. н. ст. преподаватель каф. МПО и ТО

Гриф: «Технология продукции общественного питания»

11.03.2011г. № 03 – СД/06

ПРЕДИСЛОВИЕ

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена в помощь учащимся НПО при изучении профессионального модуля ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы».

Структура рабочей тетради соответствует программе профессионального модуля на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – НПО)

260807.01 Повар, кондитер

Уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым государственным образовательным стандартом начального профессионального образования по профессии «Повар».

Рабочая тетрадь включает следующие разделы:

I часть - Механическая кулинарная обработка рыбы

II часть - Приготовление и отпуск блюд из рыбы.

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предлагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний учащихся по каждой теме, а также для контроля знаний учащихся (тематического и итогового) преподавателями.

Дорогие друзья!

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по основам теории кулинарии. В ней содержатся вопросы и задания по 2 разделам, характеризующим особенности приготовления пищи.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривают работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по поставленной проблеме.


Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника.

В поисках ответов на эти вопросы и задания вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а какие разделы необходимо повторить.


Желаю вам интересной работы!

Условные обозначения

◇ - Вопрос на размышление, вспоминание и закрепление

т  - Тест, закрепление теоретических знаний

 - Работа с книгой, справочной литературой

у  - Упражнение



- Исследовательские и творческие задания



- Решите задачу



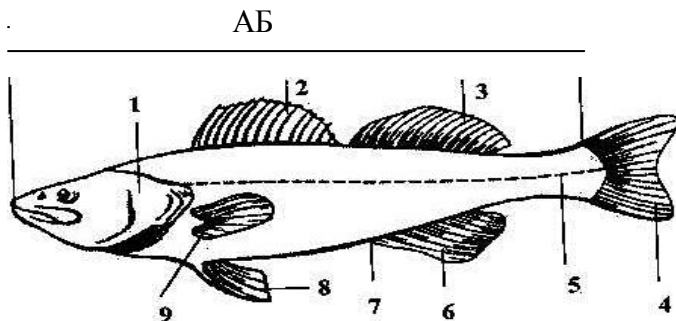
К  - Отгадай кроссворд

♣З/Э - Задачи на эрудицию

Тема: № 1. Механическая кулинарная обработка рыбы.

1. Перечислите питательные вещества, содержащиеся в рыбе:

2. Назовите строение частей тела рыбы (судак)



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____

3. Укажите виды рыб в зависимости от размера, поступающей на ПОП: мелкая _____ средняя _____ крупная _____

4. На ПОП поступающую рыбу подразделяют по анатомическому строению:

- А) _____
- Б) _____
- В) _____

5. Укажите температуру в толще мышц рыбы, поступающей на ПОП по термическому состоянию:

- A) _____
- Б) _____
- В) _____

6. Размораживание рыбы на ПОП состоит из следующих способов:

- A) _____
- Б) _____
- В) _____

7. Заполните пропуски.

В воде размораживают _____ и _____ рыбу. В ванну наливают _____ воду с температурой _____ С и закладывают _____ рыбу.

8. Какую рыбу размораживают комбинированным способом?

9. Перечислите способы вымачивания солёной рыбы, поступающей на ПОП:

- A) _____
- Б) _____

10. Закончите предложение.

Специфический запах, особенно резкий у морской рыбы, обусловлен присутствием в ней

11. От чего зависит кулинарное использование и способ обработки рыбы:

- а) от количества жира
- б) от размера
- в) от количества костей
- г) от степени свежести

у

12. Определите и отметьте знаком (х), к каким семействам относят данные виды рыб:

Виды рыб	Название семейств						
	окунёвые	лососевые	осетровые	карповые	камбаловые	тресковые	сельдевые
Хек							
Минтай							
Белуга							
Форель							
Навага							
Стерлядь							
Осетр							
Сазан							
Налим							
Судак							
Треска							
Сёмга							
Салака							
Лещ							
Тюлька							

13. Укажите, из каких операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы:

- а) _____
б) _____
в) _____
г) _____

14. Укажите время вымачивания солёной рыбы

15. Укажите продолжительность оттаивания мелкой рыбы:

а) 0,5 – 1,5 час

в) 3 – 3,5 час

б) 2 – 2,5 час

г) 5 – 6 час

16. Укажите потери массы рыбы при размораживании на воздухе: _____

17. Перечислите виды рыб, которые обрабатывают, не размораживая перед тепловой обработкой: _____

18. Значение рыбы в питании человека.

2. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.

1. При разделке рыбы (пластования) получают два филе:

А) _____ Б) _____

2. Продолжите предложение.

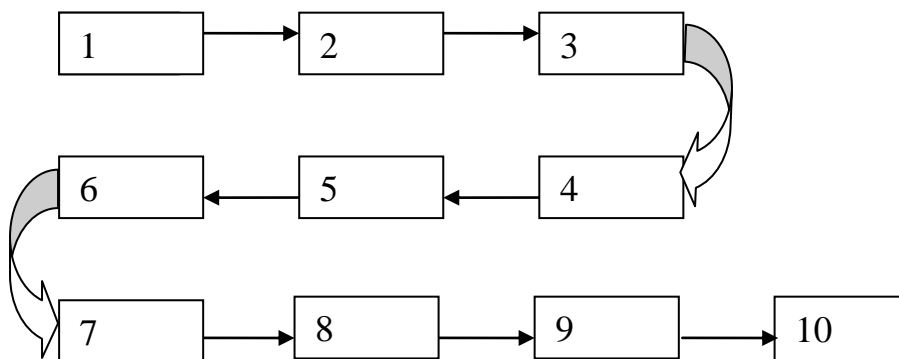
Навагу обрабатывают в мороженом виде, т. к у наваги

3. Продолжите предложение. Процесс разделки рыбы на порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и рёберными костями состоит из операций:

4. В результате пластования получают филе

у

5. Заполните схему разделки рыбы на филе без кожи и костей:



6. Допишите предложение. Чтобы получить чистое филе, удаляют _____

7. Укажите количество отходов при обработке рыбы на чистое филе: _____

8. Укажите массу рыбы, которую разделяют на филе путём её пластования _____

9. Продолжите предложение. Для удаления остатков крови в воду добавляют _____

10. При обработке рыбы из головы необходимо удалить: _____

3. Обработка бесчешуйчатой рыбы.

1. Перечислите виды бесчешуйчатой рыбы:

2. Укажите особенности кожи бесчешуйчатой рыбы:

3. Как снимают кожу у бесчешуйчатой рыбы при разделке:

4. Какую рыбу перед обработкой натирают поваренной солью и хорошо промывают? Для чего это нужно?

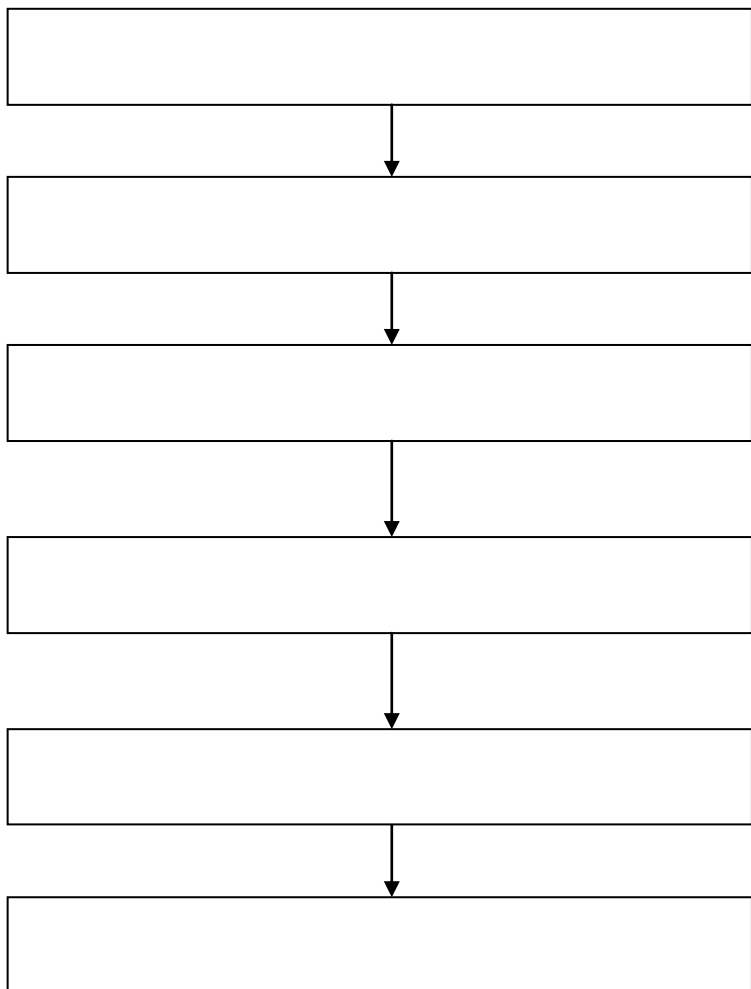
5. Укажите угол, под которым удаляют голову рыб при обработке:

6. Из бесчешуйчатой рыбы получают филе

7. Укажите, как обрабатывают сома?

у

8. Составьте схему обработки бесчешуйчатой рыбы по операциям:

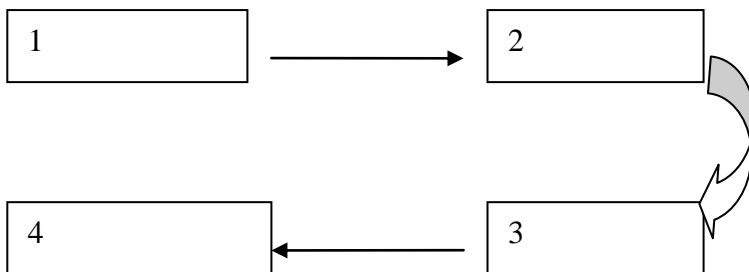


4. Особенности обработки некоторых видов рыб.

1. Укажите ,для чего с крупной камбалы снимают кожу?

у

2. Составьте схему обработки камбалы:



3. Укажите особенности обработки рыбы наваги:

т

4. Укажите правильный ответ.

Для снятия плотно прилегающей чешуи рыбу

а) замораживают

в) погружают в солёную воду

б) погружают в кипяток

г) погружают в холодную воду

5. Укажите особенности обработки солёной сельди.

6. Допишите предложение.

Для улучшения вкуса сельди её можно вымачивать в

у

7. Определите и проставьте цифрами последовательность процессов при обработке судака.

Процессы	Способы разделки судака		
	Разделка на филе с кожей и костями	Разделка на филе с кожей без костей	Разделка на филе без кожи и костей
Оттаивание			
Потрошение			
Удаление спинных и других плавников			
Очистка чешуи			
Промывка			
Удаление головы и хвоста			
Удаление кожи			
Пластование			
Срезание рёберных костей			
Срезание филе с позвоночной части			

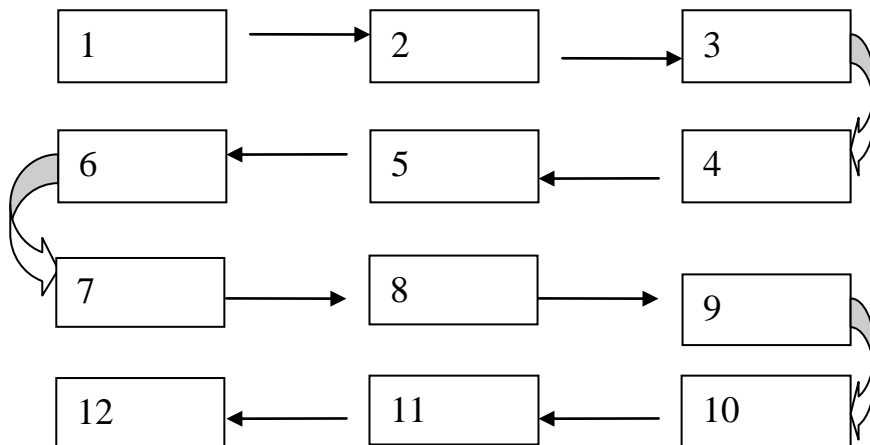
8. Какую рыбу перед очисткой ошпаривают и для чего это делают? _____

5. Обработка осетровой рыбы.

1. Укажите способ размораживания осетровых рыб:

у

2. Заполните схему обработки осетровой рыбы:



3. Заполните пропуски.

Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных
звенья осетровой рыбы _____,
погружая их вниз _____ в специальную ванну с
_____ водой на _____ мин.

4. Укажите потери при ошпаривании рыбы. _____

5. Укажите особенности обработки стерляди. _____

6. Дайте объяснение: что происходит в процессе ошпаривания
рыбы? _____

7. Как обрабатывают осетровую рыбу для использования звеньями и порционными кусками?

6. Приготовление рыбных полуфабрикатов.

1. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на
А) _____ Б) _____ В) _____

2. В зависимости от использования рыбные полуфабрикаты различают
А) _____ Б) _____
В) _____ Г) _____
Д) _____

3. Дайте определение. Панированием называют:



4. Заполните таблицу:

Вид панировки	Используемое сырьё	Применение
Мучная		
Белая панировка		
Хлебная панировка		
Тесто кляр		
Льезон		
Двойная панировка		

5. Маринованием называют: _____

у

6. Определите и отметьте знаком (х) полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:

Рыбный полуфабрикат (вид разделки)	Виды тепловой обработки			
	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
В целом виде				
Звенья				
Кругляши				
Филе с кожей и рёберными костями				
Филе с кожей без костей				
Филе без кожи и костей				

7. Под каким углом нарезают рыбу для жарки порционным куском? _____

8. Какие процессы происходят при мариновании рыбы?



9. Опишите технологию приготовления блюда «рыба в тесте».

10. Какое филе рыбы используют для приготовления блюда «Зразы донские» _____
11. Особенность приготовления полуфабриката «Зразы донские»

12. Как готовится тесто кляр и его использование:

13. Под каким углом нарезают рыбу для жарки порционным куском _____
для припускания порционным куском _____
для варки _____
14. Зарисуйте формовку полуфабриката «Рыба, жаренная с зелёным маслом»

7. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Какую рыбу используют для приготовления котлетной массы? _____
2. Продолжите предложение. Для приготовления котлетной массы рыбу разделяют на филе

3. Норма продуктов на 1000г рыбного филе, для приготовления котлетной массы:

у

4. Составьте алгоритм приготовления рыбной котлетной массы:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____
- з) _____
- и) _____

5. Укажите, чем отличается приготовление кнельной массы от котлетной: _____

6. Заполните пропуски. Хлеб влияет на _____ и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается _____, которая размягчает _____ и придаёт изделиям _____



7. Заполните таблицу:

Вид п./ф.	Форма п/ф	Масса п./ф. Размер	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
Котлеты				
Биточки				
Тефтели				
Рулет				
Зразы				
Тельное				
Фрикадельки				

8. *Обработка рыбы для фарширования.*

1. Для фарширования используют виды рыб



2. Составьте технологическую схему подготовки к фаршированию щуки в целом виде.

3. Способы фаршировки рыбы: _____

4. Как подготавливают к фаршированию судака?



5. Какова норма продуктов для приготовления котлетной массы для фарширования на 1000г. мякоти рыбы?

6. Чем смазывают кожу у фаршированной рыбы, для того чтобы она не обветривалась:

7. Дайте определение: визига- это

8. Вид тепловой обработки, используемый для приготовления фаршированной рыбы:

9. Продолжите предложение.
Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать рыбу по термическому состоянию

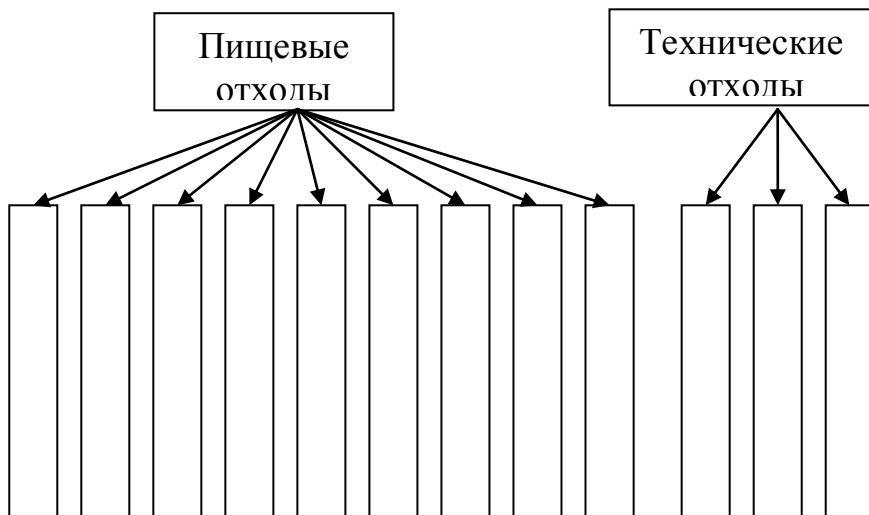
**9. Требования к качеству полуфабрикатов.
Сроки хранения.**

1. Дайте определение. Отходами при кулинарной обработке называют _____



2. Заполните схемы.

Рыбные отходы:



3. Где используются рыбные отходы?

Кожа и кости _____

Головы осетровых рыб _____

Икра и молоки _____

Визига _____

Хрящи _____

Жир _____

у

4. Составьте алгоритм обработки визиги:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

5. Перечислите требования к качеству полуфабрикатов из рыбы: _____

т

6. Установите соответствие.

Время хранения полуфабрикатов из рыбы при $t = 0$ С.

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| а) целая разделанная рыба | 1) 6 – 8 час. |
| б) порционные куски | 2) не подлежит хранению |
| в) котлетная масса | 3) 24 часа |
| г) п/ф из котлетной массы | 4) 2 – 3 часа |
| д) рыбный фарш | 5) 12 час. |

7. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы:

10. Морепродукты.

1. Что относят к морепродуктам?

2. Составьте схему обработки раков:

3. В каком виде по термическому состоянию поступают креветки на ПОП: _____

4.Использование омаров и лангустов.

Проверьте себя

Инструкция. Предлагаемый тест имеет 10 заданий.

На его выполнение отводится 15 минут.

Внимательно читайте задание.

Выберите правильный ответ

1.Временные отрезки, которые соответствуют сроку хранения полуфабрикатов рыбы, нарезанных порционными кусками, составляют:

а) 24ч. б) 12ч. в) 36ч.

2. Рекомендуемый угол нарезки рыбы на порционные куски – кругляши

а) 90С б) 30С в) 45С

3. Рекомендуемый угол нарезки филе рыбы для жарки

а) 90С б) 45С в) 30С

4. Установите соответствие колонок:

Для получения полуфабриката:

- | | |
|----------------|---|
| а) чистое филе | 1) внутренности удаляем через отверстие образовавшееся после удаления головы |
| б) порционный | 2) внутренности удаляем через отверстие в кусок круглой брюшной полости формы |

5. Установите соответствие колонок между размерами рыбы и её полуфабрикатами, используемыми для жарки:

- | | |
|------------|--|
| 1) мелкая | а) полуфабрикат – филе с кожей и костями |
| 2) средняя | б) полуфабрикат – кругляш |
| 3) крупная | в) целиком |

6. Установите соответствие колонок между размерами рыбы и её полуфабрикатами, предназначенными для варки:

- | | |
|------------|--|
| 1) мелкая | а) целиком |
| 2) средняя | б) полуфабрикат – кругляш |
| 3) крупная | в) полуфабрикат – филе с кожей и костями |

7. Перечислите способы размораживания рыбы.

Ответ: _____

8. Укажите цель панировки полуфабрикатов рыбы непосредственно перед жаркой.

Ответ: _____

9. Укажите способы фарширования рыбы.

Ответ: _____

10. Восстановите последовательность.

Технологический процесс приготовления рыбной кнельной массы:

- 1) протираем с маслом через сито
- 2) пропускаем через мясорубку
- 3) замачиваем белый хлеб в молоке без корок
- 4) добавляем соль перец
- 5) филе нарезаем на кусочки 30 – 40 гр.
- 6) пропускаем через мясорубку 2-й раз
- 7) добавляем яичные белки
- 8) солим
- 9) добавляем молоки
- 10) выбиваем
- 11) перемешиваем

самооценка

оценка



Рассчитайте:

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг. окуня морского крупного размера потрошёного с головой.

2. Определите массу нетто горбуши потрошёной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг.

3. Определите массу нетто белуги среднего размера с головой при обработке 50 кг. Рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

4. Сколько потребуется трески среднего размера с головой для получения 64 кг. рыбы, обработанной на порционные куски без кожи и костей?



к

Отгадайте кроссворд № 2.1. «Рыбный треугольник»
Заполните клетки названиями рыб.

1. А						
2	А					
3		А				
4			А			
5				А		
6					А	
7				А		
8			А			
9		А				
10	А					
11А						

2.2. На смекалку.

- 1) Какую рыбу человек использует как живой прибор слежения за чистой водой? _____
- 2) Какая пресноводная рыба называется так же, как и река на Дальнем Востоке? _____
- 3) Эта вкусная рыба названа в честь средиземноморского острова, близ которого организован и её первый промысел.

- 4) Какой рыбой угощал Демьян соседа Фоку в басне И. Крылова «Демьянова уха»? _____
- 5) Каким словом, одинаково названа рыба и продолговатый пшеничный хлебец? _____
- 6) Какое блюдо на Руси называли ухой? _____
- 7) По свидетельству Горация, древние римляне очень ценили эту рыбу как деликатес. В бассейны, где держали этих рыб, бросали в наказание строптивых рабов. _____
- 8) Какую рыбу предпочитал, есть Иван Грозный во время поста?

II. Приготовление блюд из рыбы

1. Укажите, от чего зависит пищевая ценность рыбы?

2. Перечислите витамины и минеральные вещества, содержащиеся в рыбе:

3. Укажите классификацию рыбных блюд по способу тепловой обработки _____

4. Как влияет тепловая обработка на сохранение пищевой ценности в рыбных блюдах?



5. Почему в процессе тепловой обработки рыба подвергается сложным физико-химическим изменениям?
Перечислите каким?

6. Какие белки, содержащиеся в рыбе, растворяются в воде?

7. Вставьте пропущенные слова в предложении:

В результате тепловой обработки погибают

_____, поэтому необходимо следить за
полным доведением рыбы до _____



8. Почему рыба при тепловой обработке теряет в массе меньше, чем мясо? _____
9. Как отпускают рыбные горячие блюда, при какой температуре? _____



10. Выберите правильный ответ: горячие рыбные блюда готовят в цехе
а) рыбном б) суповом в) соусном г) горячем

7. Рыба отварная

1. Какую рыбу используют для варки?
- _____

2. Какую рыбу по способу разделки используют для варки порционными кусками?
- _____



3. Выберите правильный ответ:
Время варки крупной рыбы
а) 0,5 – 1ч. б) 1 – 1,5ч в) 1,5 – 2ч г) 2 – 2,5ч

4. Время варки мелкой рыбы
а) 30 – 45мин. б) 45 – 50мин в) 1 – 1,5ч г) 1,5 – 2ч

5. Какую рыбу варят целыми тушками?
- _____

6. Подчеркните правильный ответ в предложении.
Звенья осетровой рыбы при варке укладывают кожей вверх, кожей вниз, без кожи



7. Почему, при варке рыбы порционные куски заливают горячей водой, целую рыбу и звенья холодной?

8. Как определяют готовность рыбы при варке?

9. Как устранить специфический запах камбалы при варке?



10. Рассчитайте количество продуктов (кг), необходимое для приготовления 20 порций окуня отварного.

Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию	Масса нетто на 1 порцию
Окунь		
Морковь		
Лук репчатый		
Петрушка корень		



11. С какой целью рыбу варят с добавлением уксуса?



12. Составьте таблицу, используя разделы, характеризующие процесс варки рыбы и подачу отварных блюд:

1. виды рыб, используемые для варки
2. полуфабрикаты для варки
3. температура варки
4. условия варки
5. время варки
6. гарниры к отварной рыбе
7. соусы к отварной рыбе

1	2	3	4	5	6	7

13. Рыба припущенная

1. Какую рыбу используют для припускания и почему?

2. Укажите потери массы при пускании рыбы

т

3. Выберите правильный ответ. Не припускают рыбу

- а) мелкую целую без костей
- б) порционные куски с кожей
- в) порционные куски с кожей и костями
- г) звенья осетровых пород

◇

4. Укажите преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой _____

т

5. Выберите правильный ответ: продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб

а) от 25 – 45мин.

б) от 5 – 10мин.

в) 2 – до 5мин

г) от 10 – 15мин.

у

6. Установите последовательность операций технологии приготовления блюда

«Рыба припущенная»:

а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты _____

б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке _____

в) добавить приправы _____

г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень _____

д) предварительно надрезать кожу _____



7. Заполните таблицу. Рыба припущенная

Название блюда	Гарнир	Соус	Подача блюда
Рыба припущена			
Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом			

8. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов: камбала, лук репчатый, петрушка (корень), огурцы солёные, шампиньоны свежие, лимон, картофель отварной, масло сливочное, соус. _____

З/Э

9. Выберите правильный ответ. Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?

- а) белое сухое вино или шампанское
- б) сахар
- в) горчицу
- г) лимон
- д.) маринад

10. Определите блюдо по картинке.

Опишите технологию приготовления и подачу блюда.



14. Рыба жареная

1. Укажите, какую рыбу используют для жарки?



2. За счёт чего повышается калорийность жареной рыбы?

3. Перечислите способы жарки рыбы

4. Какое масло лучше всего использовать для жарки рыбы?

5. Почему при жарке рыба размягчается?



6. Заполните таблицу. Рыба жареная

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир:
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			
Рыба, жаренная во фритюре			
Рыба жареная в тесте			
Зразы донские			

7. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой:

8. Как определяют готовность жареной рыбы?



9. Подчеркните правильные ответы.

Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке

- а) рыбу предварительно замачивают в молоке
- б) к растительному маслу добавляют сливочное масло
- в) к растительному маслу добавляют свиной жир
- г) предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой
- д) рыбу панируют в муке
- е) рыбу натирают лимоном, солью, перцем
- ж) рыбу предварительно охлаждают



10. Как избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы?

11. Что нужно сделать для устранения запаха при жарке рыбы? _____



12. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба, жаренная с луком по – ленинградски»



Рассчитайте

13. Определите количество порций рыбы жареной с луком по – ленинградски, которое можно приготовить

из 8 кг. трески неразделанной.

15. Рыба запечённая

1. Какую рыбу используют для запекания?

2. Перечислите гарниры и соусы, используемые для запекания рыбы.

3. Укажите температуру и время для запекания рыбы

4. Определите технологическую цепочку приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» по операциям:

- а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду _____
- б) филе рыбы нарезать на порционные куски _____
- в) приготовить гарнир _____
- г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20 мин. _____
- д) вылить на сковороду оставшийся соус _____
- е) приготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса _____
- ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне _____
- з) прогреть жарочный шкаф _____



5. Заполните таблицу. Запеченные блюда из рыбы.

Название блюда	Виды п/ф из рыбы	Гарнир	Соус
Рыба, запечённая с картофелем по-русски			
Рыба, запеченная под молочным соусом			
Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами по-московски			
Солянка рыбная на сковороде			

6. Для чего перед запеканием рыбы её посыпают тёртым сыром или сухарями?

16. Блюда из рыбной котлетной массы

1. Допишите предложение: котлетную массу приготавливают из рыбы, содержащей

2. Перечислите блюда из рыбной котлетной массы

3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Тефтели рыбные».

у

4. Заполните пропуски в таблице:

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Подача блюда	Соус
	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях		
		в сухарях или белой панировке		томатный, красный, сметанный
	шарики		картофельное пюре, отварной картофель	
	полумесяца			



5. Объясните происхождение блюда «Тельное из рыбы»



17. Блюда из морепродуктов

1. Как варят кальмары для приготовления блюд?

2. В каком виде поступают раки на ПОП? _____

3. Особенности варки раков _____

4. Заполните пропуски. Для приготовления блюд из мидий, используют обработанные мидии в _____ и _____ виде.

5. Назовите блюда из морепродуктов

6. Перечислите гарниры и соусы к блюдам из морепродуктов

7. Составьте алгоритм приготовления блюда «Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы»

18. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения

1. Перечислите показатели качества готовых рыбных блюд

2. Укажите требования к качеству жареной рыбы:

- а) внешний вид _____
б) цвет _____
в) вкус _____
г) запах _____
д) консистенция _____

3. Назовите дефекты при приготовлении блюд

- а) рыба, жаренная во фритюре _____
б) блюда из рыбной котлетной массы _____
-

у

4. Заполните таблицу. Сроки хранения горячих рыбных блюд

Название блюд	Сроки хранения
Отварная рыба	
Припущенная рыба	
Жареная рыба	
Рыба фри	
Запеченная рыба	

т Проверьте себя:

Инструкция. Предлагаемый тест имеет 10 заданий.
На его выполнение отводится 10 минут.

Внимательно читайте задание.

Выберите правильный ответ.

1. Блюдо «Зразы донские» приготавливают, используя следующий п/ф:
 - а) котлетную рыбную массу
 - б) кругляши
 - в) чистое филе
 - г) филе с кожей
2. Для приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» картофель используют
 - а) в сыром виде
 - б) в отварном виде
 - в) в жареном виде
 - г) в припущенном виде
3. Для варки нельзя использовать вид рыбного полуфабриката
 - а) кругляши
 - б) чистое филе
 - в) звенья
 - г) целую рыбу
4. Название припущенных блюд из рыбы составляется в зависимости от
 - а) от используемого соуса
 - б) способа тепловой обработки
 - в) вида полуфабриката
 - г) вида гарнира
5. Для жарки рыбы основным способом порционные куски укладывают
 - а) кожей вверх
 - б) кожей вниз
 - в) не имеет значения
6. Используемый вид панировки для рыбных тефтелей
 - а) сухари
 - б) мука
 - в) льезон
 - г) белая
7. Сроки хранения готовых рыбных тефтелей

- а) 30мин. б) 60мин. в) 1ч. г) 2ч.
8. Полуфабрикат варёной рыбы хранят
а) в воде б) на воздухе в) в бульоне г) в соусе
9. Почему рыбу, тушёную в томате с овощами, готовят при слабом кипении?
а) для сохранения аромата
б) для сохранения формы рыбных полуфабрикатов
в) для сохранения нужной консистенции блюда
г) для сохранения цвета блюда
10. Укажите, почему специи при тушении рыбы кладут в конце?
-

Самооценка

Оценка

Содержание

1. Предисловие	3
2. Механическая кулинарная обработка рыбы.....	5
3. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.....	8
4. Обработка бесчешуйчатой рыбы.....	10
5. Особенности обработки некоторых видов рыб.....	12
6. Обработка осетровой рыбы.....	14
7. Приготовление рыбных полуфабрикатов.....	15
8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.....	17
9. Обработка рыбы для фарширования.....	19
10. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.....	20
11. Морепродукты.....	22
12. Проверьте себя	22
13. Приготовление блюд из рыбы.....	26
14. Рыба отварная	27
15. Рыба припущенная.....	29
16. Рыба припущенная.....	32
17. Рыба запеченная	34
18. Блюда из рыбной котлетной массы.....	35
19. Блюда из морепродуктов.....	37
20. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.....	38
21 Проверьте себя.....	39

Ответы: «Рыба»

1 – Акула

4 – Гурами

7 – Пикша

10 – Сазан

5 – Камбала

8 – Судак

2 – Карп

11 – Амур

6 – Плотва

9 – Усач

3 – Иваси