**Тема урока**: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

**Тип урока:** урок изучения нового материала

**Цели урока: *Образовательные:*** закрепить теоретические знания. Изучить виды рыбных полуфабрикатов, способы панирования, особенности приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

***Воспитательные:*** Стимулировать потребности в формировании внимательности, ответственности и аккуратности.

***Развивающая:*** Способствовать развитию познавательной активности, технологического мышления и умений анализировать.

**Используемые формы организации учебной деятельности:** фронтальная, индивидуальная

**Используемые методы обучения**:

***словесный:*** объяснения, беседа

***наглядный:*** демонстрация презентации.

***практический***: работа с листами рабочей тетради

***рефлексивный***: итоговая рефлексия

**Учебно-методическое обеспечение урока:**

***дидактические средства:*** листы рабочей тетради, презентация.

***технические средства:*** мультимедийный проектор, компьютер, экран.

**Ход урока:**

**Мотивация к уроку:** инсценировка отрывка сказки «Золотая рыбка»

( выходит старик с сетью)

Старик:   Ох, устал же я. За целый день ни одной рыбки не поймал. Закину сеть последний раз, да домой пойду.

( кидает сеть, достает с рыбкой «золотой»- девушка в костюме рыбки)

Рыбка:   Отпусти меня старче, а я любое твое желание выполню.

Старик:  Да что ты можешь выполнить? Посмотри на себя, вон какая худая, только и годишься для ушицы или жарки.

Рыбка:  Ну старик, ты не прав, из рыбы можно столько всего приготовить.

Старик:  Знаю, знаю рыба жареная, рыба вареная.

Рыбка:  Ты удивишься, но из рыбы можно готовить котлеты, биточки ,зразы, тельное, тефтели и другие изделия.

Старик: Чаво, чаво? Придумала, какое-то стельное, да… и  котлеты –то только из мяса делают.

Рыбка: Хочешь старик я покажу тебе, что можно приготовить из рыбы?

Старик: Конечно хочу.

Рыбка:  Только уговор: я- показываю тебе как можно готовить, а ты- меня отпускаешь в море.

Старик:  Договорились. Показывай.

Рыбка: Вот на этом уроке мы и узнаем, что и как готовят из рыбы.

(уходят)

**1.Организационный момент. (2мин)**

Здравствуйте, ребята. Кто сегодня дежурный? Доложи, пожалуйста, о готовности группы к уроку.

Ребята, мы продолжаем изучение раздел программы «Приготовление блюд из рыбы», тема нашего сегодняшнего урока «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее».

Но, прежде чем приступить к изучению этой темы, нам необходимо вспомнить о том, что мы проходили на прошлом занятии

**2. Актуализация опорных знаний.(10 мин)**

***1. По каким признакам классифицируют рыбу на предприятии общественного питания?***

В зависимости от размера поступившую рыбу делят на мелкую (до 200 г), среднюю (1 –1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг).

В зависимости от видов промышленной обработки на ПОП рыба поступает : неразделанная, потрошеная с головой и потрошеная обезглавленная, а также специальной разделки (полуфабрикат).

В зависимости от способа обработки в кулинарии рыбу делят на три группы: чешуйчатая, бесчешуйчатая и осетровая.

***2. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?***

Оттаивание;

Вымачивание;

Разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, а иногда костей и кожи)

Приготовление полуфабрикатов.

3.***Способы оттаивания мороженой рыбы?***

**На воздухе при комнатной температуре.** Рыбу укладывают в один ряд на столы или стеллажи в заготовочном цехе и выдерживают 4–10 ч. Крупные блоки рыбного филе промышленного производства оттаивают, не развертывая бумаги, в холодном помещении 24 ч до температуры в толще слоя – 2 °С, чтобы не было большой потери сока.

**В воде.** В ванну наливают холодную воду с температурой 10–15 °С и закладывают мороженую рыбу. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Мелкую рыбу оттаивают в течение 2–2,5 ч, крупную – 4–5 ч. За счет поглощения воды и набухания тканей масса рыбы увеличивается на 5–10%. Но при этом в рыбе происходит уменьшение количества минеральных веществ. Чтобы сократить эти потери, в воду добавляют соль – от 7 до 13 г на 1л воды.

**Комбинированным способом.** Рыбу помещают в холодную воду на 30 мин, добавляют соль (10 г на 1 л), затем вынимают, дают воде стечь и продолжают оттаивать на воздухе до температуры в толще мышц 0 °С.

**При использовании СВЧ.**

**4.*Назовите последовательность разделки рыбы на чистое филе без кожи и костей?***

Оттаивание

Отчистка от чешуи

Удаление плавников

Удаление внутренностей через разрез в брюшине

Удаление головы

Промывание

Обсушивание

Снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы

Удаление позвоночной кости

Срезание филе с реберных костей удаление филе с кожи

Нарезка на порционные куски

5.  ***Какие виды панировок вы знаете?***

Мучная панировка. Используют пшеничную муку 1-го сорта, предварительно просеянную. Перед панированием в муку можно добавить мелкую соль.

Красная панировка. Используют размолотые сухари пшеничного хлеба,

Белая панировка . Используют размолотый черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок.

Хлебная панировка. Используют пшеничный чёрствый хлеб без корок , нарезанный в виде соломки.

6. ***Что такое льезон и как его готовят?***

Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости – *льезоне.* Смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. **На 1 кг берут:** 670 г. яиц или меланжа, 340г. воды и 10 г соли.

**7. Для каких видов тепловой обработки используют рыбные полуфабрикаты?**

Рыбные полуфабрикаты используют для разных видов тепловой обработки: для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре, запекания.

**8. Какие полуфабрикаты используют для отварной рыбы?**

Используют рыбу в целом виде, звенья, порционные куски (кругляши), порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, при этом держат нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске кожу надрезают в 2-3 местах, чтобы при тепловой обработке рыба не изменяла свою форму.

**9.Какие полуфабрикаты используют для припущенной рыбы?**

Используют рыбу в целом виде , некрупные звенья , порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе). Куски нарезают (начиная с хвостовой части), держа нож под прямым углом 30 к рыбе. При этом получают плоские широкие куски, удобные для быстрого и равномерного прогревания в малом количестве жидкости.

**10. Какие полуфабрикаты используют для рыбы, жаренной основным способом?**

Используют мелкую рыбу в целом виде, порционные куски ( кругляши), порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Кругляши и филе с позвоночной костью нарезают, держа нож под прямым углом к рыбе; филе с реберными костями или без костей нарезают под углом 30 на широкие полоски куски, имеющие большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью. На коже делают 2-3 надреза, панируют в подсаленной муке ли в молотых сухарях, или в смеси муки и сухарей.

**3.Изложение нового материала: Презентация (Приложение №1)**

Для приготовления котлетной массы используют чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом малокостную нежирную, морскую хрящевую рыбу и другие виды рыб, не имеющие резкого специфического запаха

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку.

Хлеб не ниже 1-го сорта срезают корки и замачивают в жидкости.

Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную.

В котлетную массу из тощих пород рыб для сочности добавляют сливочное масло , маргарин или жир, снятый с внутренностей рыбы. Жир пропускают через мясорубку вместе с мякотью рыбы, сливочное масло размягчают и вводят в готовую котлетную массу.

Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, способствующая размягчению соединительной ткани. Хлеб придает изделиям сочную, пористую, пышную консистенцию.

Продукты для приготовления котлетной массы используют охлажденными, так как котлетная масса является скоропортящейся и в ней очень быстро начинают развиваться микроорганизмы.

Приготовленную котлетную массу охлаждают и разделывают на полуфабрикаты.

**Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы**

**Котлетам** придают овально-приплюснутую форму с заостренным концом, толщиной 2–2,5 см, длиной 10 – 12 см , шириной 5 см. Используют по 1-2 шт. на порцию. Используют для жаренья.

**Биточкам** придают округло-приплюснутую форму, толщиной до 2 см, диаметром до 6 см. Используют по 1-2 шт. на порцию. Панируют в сухарях или в белой панировке. Используют для жаренья и запекания.

**Тефтели** формуют в виде шариков диаметром до 3 см. Используют по 3-4 шт. на порцию. При приготовлении в котлетную массу добавляют мелкорубленый пассированный репчатый лук. Хлеб для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке и используют для тушения и запекания.

**Фрикадельки** формуют в виде шариков массой 12-15 гр. Используют по 8-10 шт. на порцию. При приготовлении в рыбную массу добавляют мелкорубленый пассированный репчатый лук, сырые яйца и маргарин.

**Зразы.** Котлетную массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной до 1 см., на середину кладут фарш, края соединяют придавая овально-прямоугольную форму. Используют по 1–2 шт. на порцию. Панируют в сухарях или в белой панировке.

**Тельное.** Котлетную массу укладывают на смоченную марлю в форме лепешки, на ее середину кладут фарш. Складывают лепешку в двое , придают в форме полумесяца с помощью марли, смачивают в льезоне , панируют в сухарях. Используют по 1-2 шт. на порцию.

Для **рулета** котлетную массу выкалывают на смоченную салфетку или полиэтиленовую пленку в виде прямоугольника шириной 20 см, толщиной 1,5-2 см. на середину по всей длине кладут фарш и приподнимая концы марли соединяют края котлетной массы, чтобы полностью закрыть фарш, придают форму батона. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями , перекладывают рулет швом вниз, смазывают льезоном, посыпают сухарями, в нескольких местах делают проколы, чтобы не было разрывов при запекании. В состав фарша для рулета входят мелко резанные вареные яйца, пассерованный лук, отварные грибы, соль, молотый перец.

**4.Подведение итогов урока.(8 мин)**

**Закрепление материала:**

-Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет форму полумесяца?

*Эталон ответа: тельное*

- Перечислите  способы размораживания рыбы?

*Эталон ответа: На воздухе, в воде, комбинированный.*

- Какой вид панировки используется для тефтель из рыбной

котлетной массы?

*Эталон ответа: Мука*

- Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет овально-приплюснутую форму с заостренным концом?

*Эталон ответа: котлета*

- Какой вид разделки используют для приготовления рыбной котлетной массы?

*Эталон ответа: чистое филе*

- Какой продукт не указан для приготовления рыбной котлетной массы: рыбное филе, хлеб, соль, перец?

*Эталон ответа: жидкость*

**-**Перечислите полуфабрикаты которые можно приготовить из рыбной котлетной массы?

*Эталон ответа: Котлеты, биточки, тефтели, тельное, зразы,*

*рулет, фрикадельки,*

*-*Назовите виды панировок, и для чего они предназначены?

*Эталон ответа: мучная, красная, белая, хлебная панировка соломкой*

*-*Скажите, пожалуйста, какая температура подачи горячих блюд?

*Эталон ответа: 65\* С* .

А сейчас мы с вами заполним таблицу .

**Работа с листами из рабочей тетради ( Приложение №2)**

**Сообщение оценок за урок.**

**Ребята, запишите пожалуйста, домашнее задание:**

Задания для самостоятельной работы: Составить алгоритм приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы ,

А завершить наш урок я предлагаю следующим образом, я буду говорить незаконченное предложение , а вы ребята его продолжите.

Сегодня на уроке я узнал(а)………….

Самым интересным для меня было…………..

Я обязательно приготовлю………………..

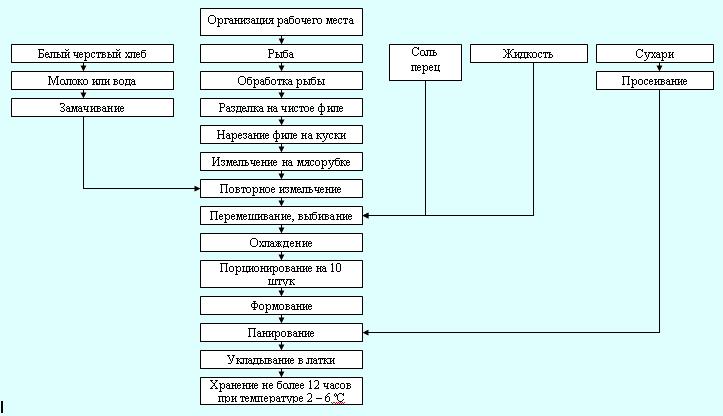
Урок закончен. Спасибо.

**Приложение №2**

**Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее**



Для приготовления *котлетной массы* используют малокостистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую хрящевую рыбу. Массу готовят из трески, пикши, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе полуобработанной рыбы промышленного производства, что значительно облегчает процесс приготовления.

****

**

*Для улучшения качества готовых изделий в котлетную массу добавляют свиное сало или сливочное масло. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют яйцо.*

Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Кол-во,  шт. | Форма | Панировка | Способ тепловой обработки |
| Котлеты | 2 | Овально-заостренная | Сухари | Жаренье |
| Биточки |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |
| Тельное |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |
| Фрикадельки |  |  |  |  |