

Тема урока: «Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре.»



Цели курсовой работы: научить различным технологиям приготовления и оформления блюд из рыбы и правила проведения бракеража.



Содержание

- общая схема приготовления жареных рыбных блюд;
- технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы жареной основным способом;
- технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы жареной во фритюре .





Содержание

- значение рыбных блюд в питании человека;
- правила варки рыбы порционным куском;
- почему блюда припущенные считаются калорийны, чем блюда отварные;
- что такое жарка основным способом и жарка во фритюре;
- какие полуфабрикаты используют для жарки во фритюре;
- виды панировки для жарки рыбы во фр



1. Цеха для приготовления горячих блюд из рыбы.



Мясо- рыбный цех

Овощной цех



Горячий цех



Тепловая обработка рыбы.

Жарка рыбы основным способом (t-140-150*)



Жарка рыбы во фритюре (160-180*)

Ассортимент блюд



Гарниры



соусы



2. Рыба жареная во фритюре

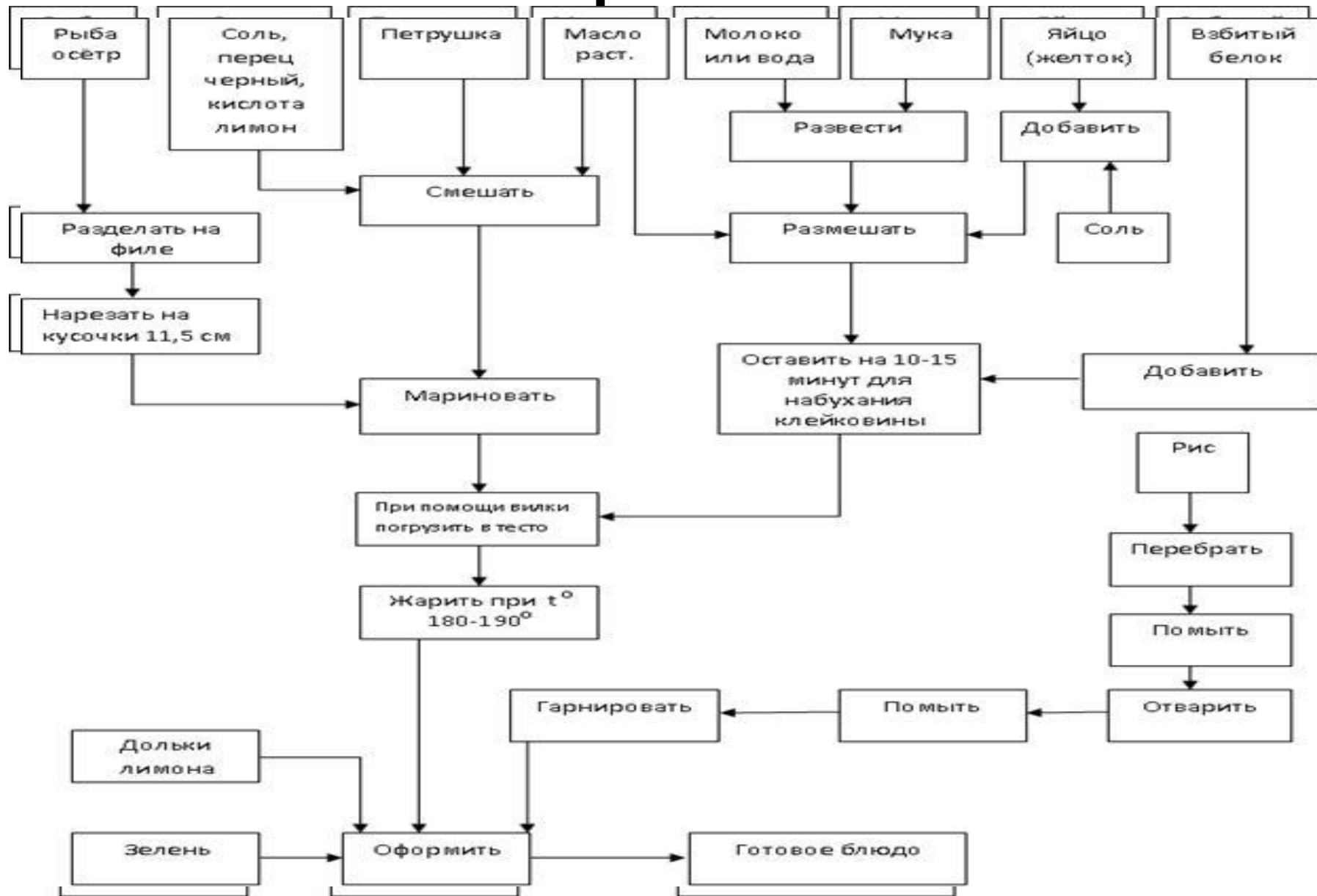
- Рыбу разделяют на чистое филе;
- Нарезают на порционные куски;
- Панируют в двойной панировке;
- Жарят в большом количестве жира.



Зразы донские



Рыба жареная в тесте



Рыба жареная в тесте.



Требования к качеству к блюду «Рыба в тесте жареная»

- Рыба хорошо прожаренная, сочная.
- Тесто- пористое и пышное.
- Цвет светло- золотистый.
- Вкус рыбы и жареного теста.

