

Тема урока:

приготовление рыбных закусок

РЫБНЫЙ САЛАТ



ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ



КОРЗИНОЧКИ С РЫБОЙ



Цель урока:

- 1. Проверить и дополнить знания о рыбе и морепродуктах
- 2. Обобщить знания о холодных закусках.
- 3. Научиться готовить рыбные закуски.





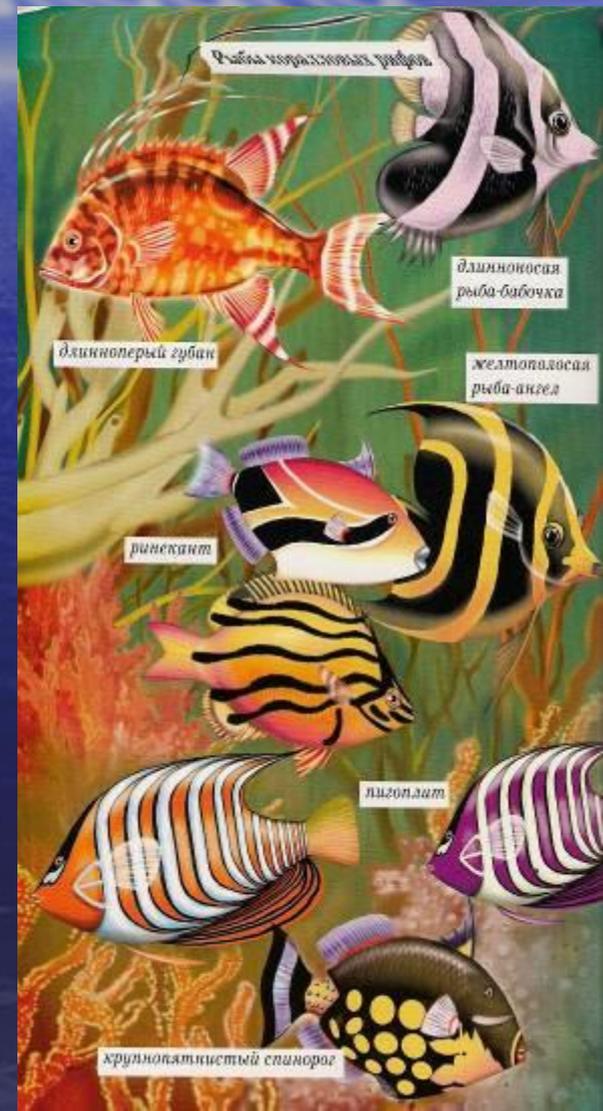
Ален Бомбар



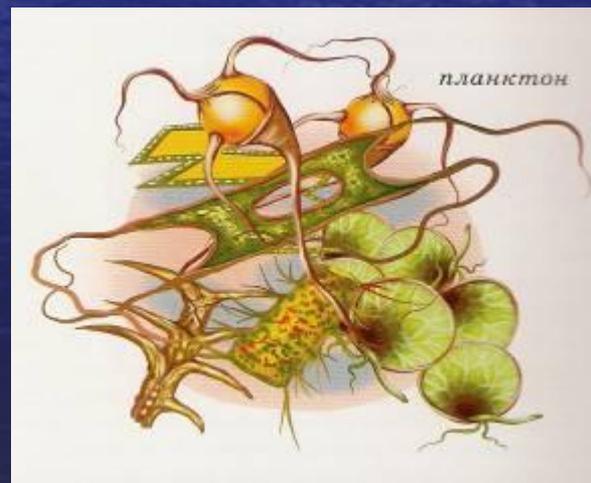
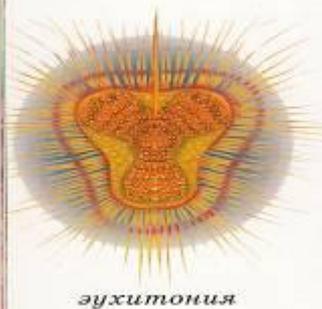
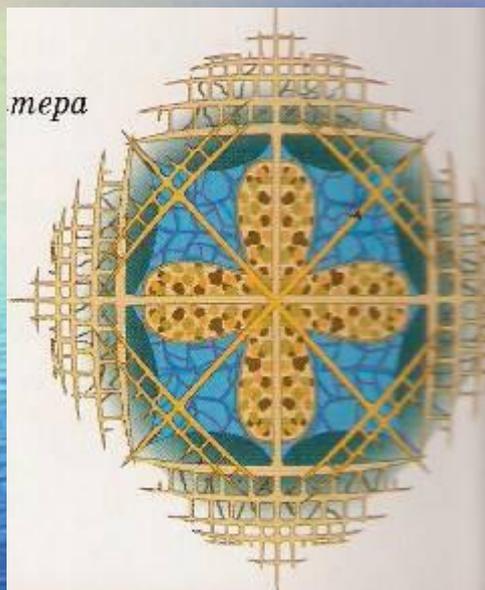
Бомбар в поход собрался



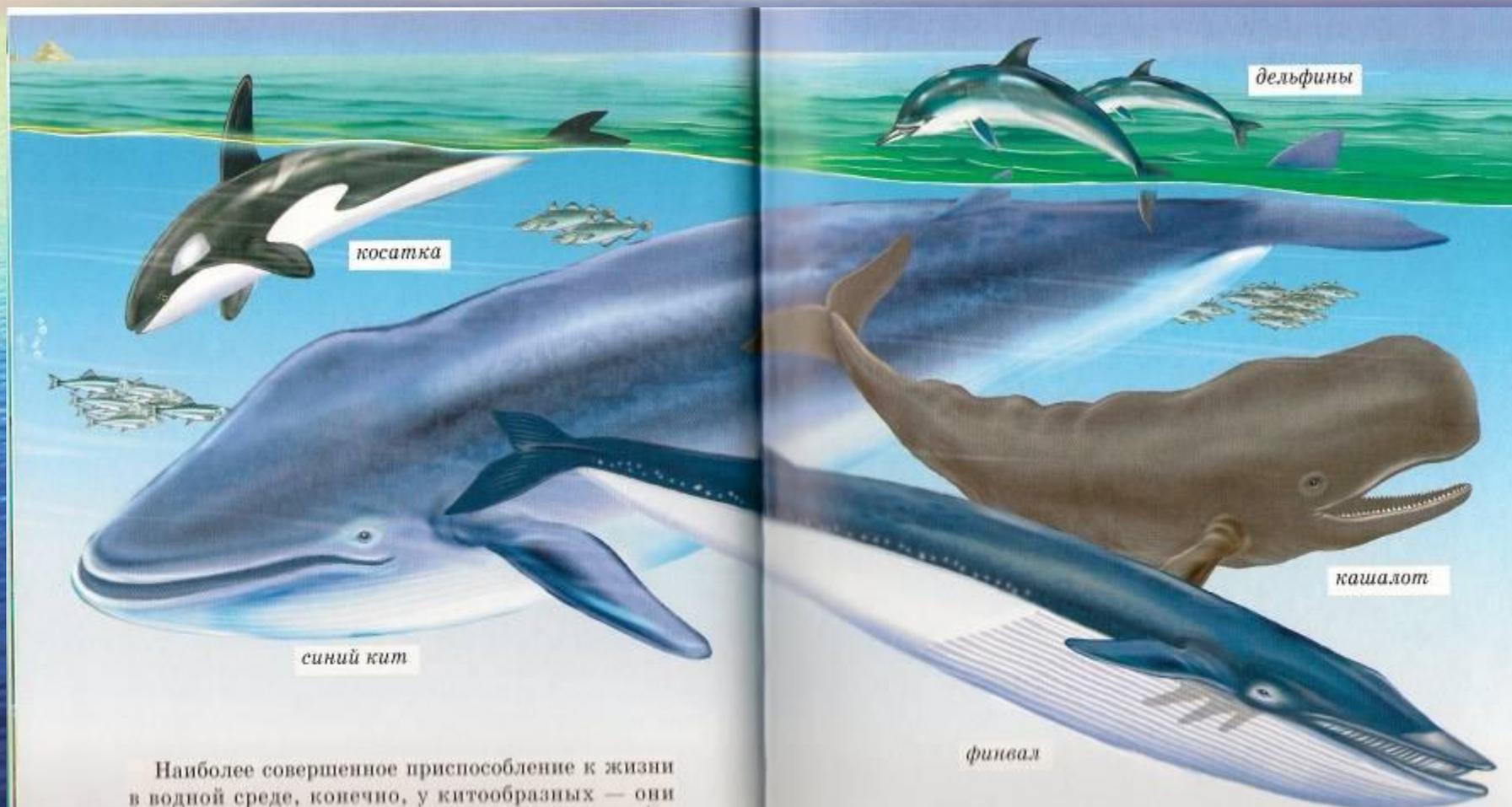
ЖИТЕЛИ МИРОВОГО ОКЕАНА



ОДНОКЛЕТОЧНЫЕ И ПРОСТЕЙШИЕ



КИТЫ И МЛЕКОПИТАЮЩИЕ



косатка

дельфины

синий кит

кашалот

финвал

Наиболее совершенное приспособление к жизни в водной среде, конечно, у китообразных — они

Жители океана 150 тысяч видов морских организмов



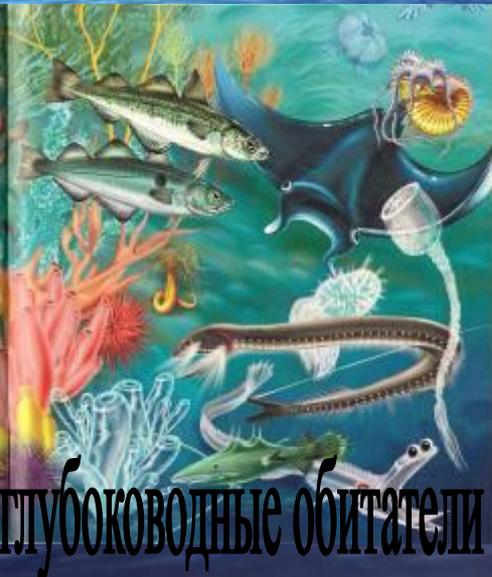
жители океана



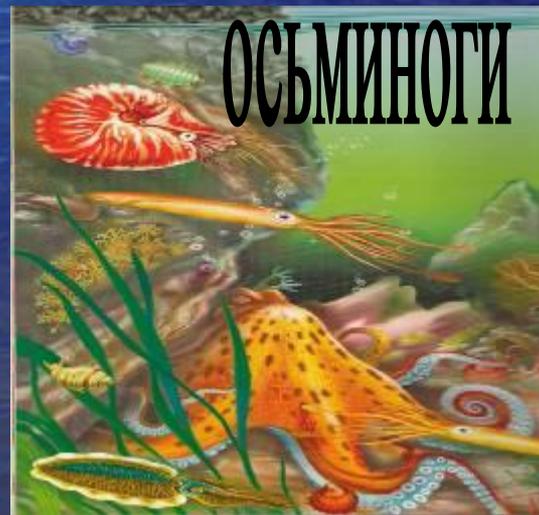
водоросли и простейшие



морские луга и леса



глубоководные обитатели



осьминоги



огурцы и звезды



ракообразные

МОРСКОЕ ЖИВОТНОВОДСТВО



ферма по выращиванию мидий

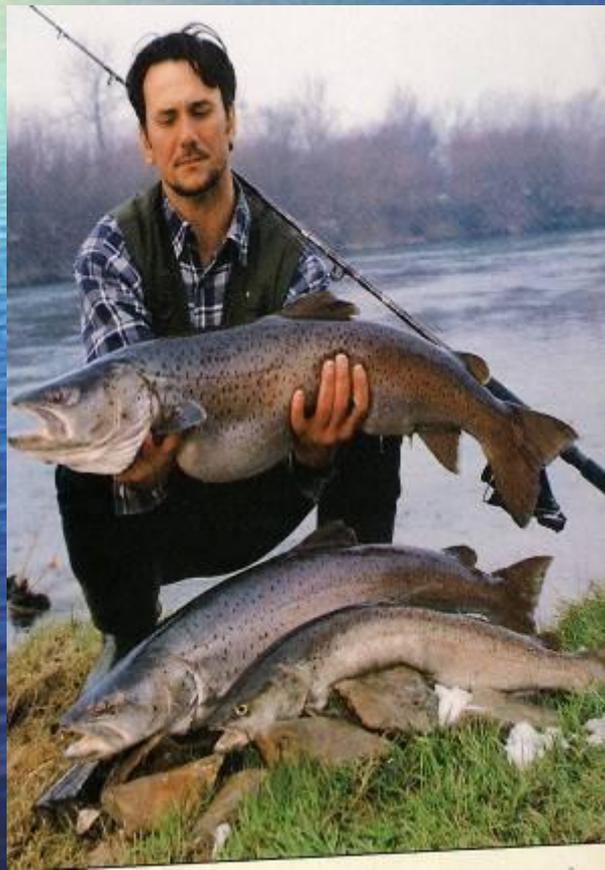


МОРСКОЕ ЖИВОТНОВОДСТВО



ОСТРОВ ЗДОРОВЬЯ

"рыба на столе - здоровье в доме"



рыбообрабатывающее предприятие



изготовление рыбных консерв

признаки доброкачественности рыбы:

- 1. свежая рыба покрыта прозрачной слизью
- 2. брюшко не вздуто газами
- 3. чешуя гладкая, чистая, блестящая, плотно прилегающая к телу
- 4. глаза прозрачные, блестящие
- 5. жабры без слизи, красного цвета
- 6. имеет свежий характерный рыбный запах
- 7. мышечная ткань эластичная

Остров трех "П"

1. почистить
2. посолить
3. подкислить



первичная обработка рыбы

1. оттаивание



2. ОЧИСТКА ОТ ЧЕШУИ



3. разрезание брюшка

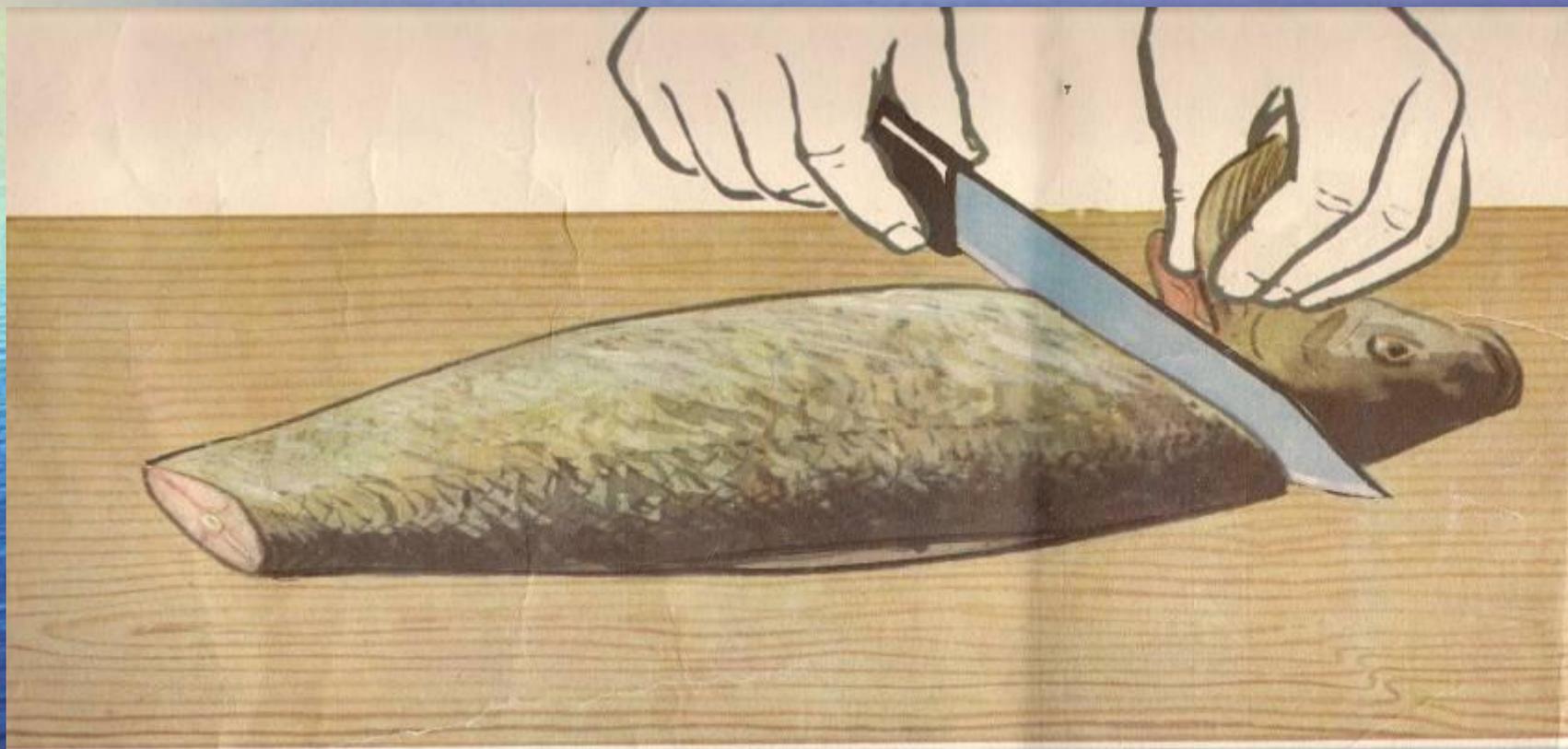


4. удаление внутренностей



3. Удалить внутренности.

5. удаление головы, хвоста, плавников



4. Удалить голову и плавники.

6. промывание



5. Промыть.

7. крупную рыбу пластуют



8. нарезание на порционные куски



ОСТРОВ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

- 3. жаренье
- 1. варка
- 2. припускание
- 4. тушение
- 5. запекание



варка-

- Тепловая обработка в большом количестве жидкости, рыбу закладывают в кипящую жидкость так, чтобы она покрывала ее на один, два см.

припускание-

- Этот вид обработки заключается в варке рыбы в небольшом количестве жидкости, жидкость надо наливать на одну третью высоты слоя рыбы

Жаренье-

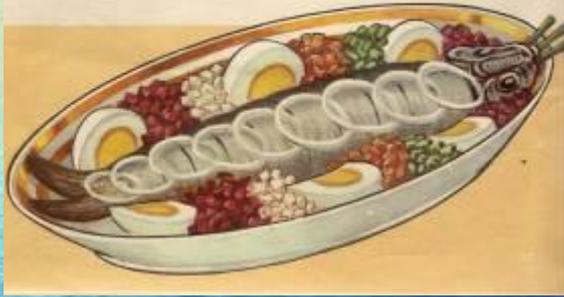
- Состоит в нагревании продуктов без жидкости, но с жиром, без жира или в большом количестве жира

ТУШЕНИЕ-

- Включает в себя обжаривание, с последующим припусканием

ОСТРОВ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ



ВИНЕГРЕТ



ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ



ЗАКУСКИ-

- Это блюда, подаваемые в начале приема пищи, способствующие возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи



рыбные закуски



салат "мимоза"



сельдь с яблоками



закуска из рыбы и лука



паштет из сельди



салат из осетрины



сельдь "под шубой"



бутерброды с печенью



бутерброды с икрой



бутерброд с консервой

практическая работа



- 1. овощи очистить от кожуры
- 2. овощи натереть на терке, лук мелко нарезать
- 3. размять консервы вилкой, предварительно слив масло
- 4. выложить консервы посреди блюда, посыпать луком, смазать майонезом
- 5. уложить овощи, чередуя их, как лепестки цветка

схема салата

1. Рыбные консервы
2. Свекла
3. Морковь
4. Горошек
5. картофель

