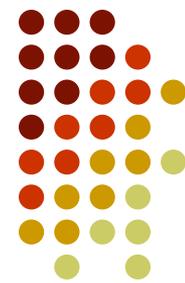




***Презентация урока:
«Блюда из запеченной рыбы»
Разработана
преподавателем:
Булатовой А.П***

Блюда из запеченной рыбы

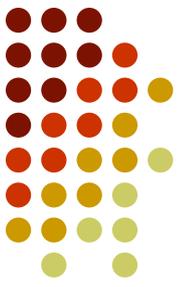




Актуализация опорных знаний

- Какую рыбу можно запекать?
- Какие способы обработки рыбы используются для запекания рыбы?
- Где запекают изделия и при какой температуре?
- Какую посуду используют для запекания?
- Какие комбинированные способы знаете (перечислите) ?
- Дайте характеристику процессу запекания.

Блюда из запеченной рыбы



- Рыбу запекают порционными кусками из филе с кожей, чистого филе, рыбу осетровых пород- с кожей без хрящей, мелкую рыбу целиком.
- Приготавливают на порционных сковородах, блюдах, баранчиках, в раковинах, в них же отпускают.
- Полуфабрикаты используют в сыром, припущенном или в жареном виде
- Гарниры- картофель отварной, жареный, картофельное пюре, гречневая каша, капуста тушеная, макаронные изделия
- Сырую рыбу запекают под белым соусом, припущенную- под молочным, томатным, жареную- под сметанным, томатным.
- Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C, сырую при 200-220 °C.
- Готовность определяют по образованию румяной корочки



Посуда для запекания



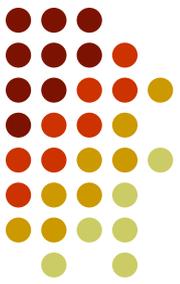
Порционная сковороды



Сковороды сервировочные



Требования к качеству запечённых блюд из рыбы.



- **Внешний вид:** поверхность покрыта тонкой глянцевой корочкой.
- **Цвет:** светло-коричневый.
- **Вкус и запах:** соответствует данному виду рыбы, гарнира и соуса.
- **Консистенция:** сочная, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие.

Ассортимент запечённых блюд.



- Рыба запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски

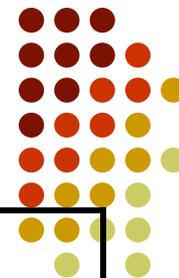


- Рыба запеченная под сметанным соусом.

- Солянка рыбная на сковороде.

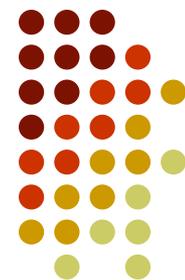


Рыба запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски



Наименование	Брутто	Нетто
Судак	284	145
или осетр	301	149
Мука пшеничная	7	7
Грибы белые свежие	34	26/17
Или шампиньоны свежие	57	43/17
Лук репчатый	24	20/10
Кулинарный жир	15	15
Масса рыбы жареной	-	125
Яйца	1/2шт	20
Гарнир –картофель жареный (из вареного)	-	150
Соус сметанный	-	150
Сыр	6,5	6
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10
Масса полуфабриката	-	480

Технология приготовления «Рыбы запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски»



- На порционную сковороду наливают небольшое количество соуса сметанного, кладут рыбу жареную
- На рыбу кладут лук пассерованный, грибы жареные, нарезанные ломтикам и ломтики вареного яйца





- Вокруг рыбы кладут ломтики картофеля жареного из вареного, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают
- Запекают блюдо в разогретой до 200°C духовке 25 минут.
- При отпуске посыпают рубленной зеленью



Рыба запеченная в сметанном соусе



Наименование	Брутто	Нетто
Судак	284	145
из полуфабрикатов(судак)	188	145
Мука пшеничная	7	7
Жир кулинарный	15	15
Масса жаренной рыбы	-	150
Гарнир №744, 760	—	150
Соус №863	-	150
сыр	6,5	6
Маргарин столовый	10	10
Масса полуфабриката	-	395
Выход	-	355

- Подготовленный полуфабрикат жарят основным способом
- Кладут на смазанную жиром порционную сковороду, обкладывают ломтиками жареного или отварного картофеля
- Заливают сметанным соусом, посыпают тёртым сыром, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250-280°C в течение 15-20 мин до образования румяной корочки



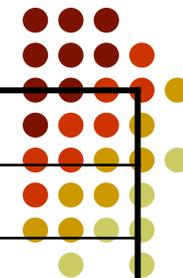


Отпускают :

Полив растопленным сливочным маслом и посыпав рубленой зеленью.

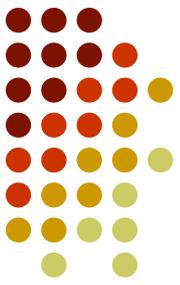


Солянка из рыбы на сковороде



Наименование	Брутто	Нетто
Минтай	308	154
Или судак	298	152
Масса рыбы припущенной	-	125
Капуста тушеная №773	-	125
Огурцы соленые	70	42/36
Каперсы	30	15
Томатное пюре	15	15
Лук репчатый	14	12/6
Сыр	4,3	4
Или сухари	4	4
Маргарин столовый	15	15
Масса полуфабриката	-	362
Масса готовой солянки	-	323
Фрукты маринованные	45	25
Маслины	20	20
Лимон	8	7
Выход	-	375

Технология приготовления «Солянки из рыбы на сковороде»



- Кусочки чистого филе массой 25-30 грамм обжаривают, добавляют нарезанные ломтики солёных огурцов без кожицы и семян, пассерованный лук, сливочное масло, наливают бульон и припускают до готовности. Затем добавляют каперсы, варёные рыбные хрящи, пассерованное томатное пюре или томатный соус и доводят до кипения.

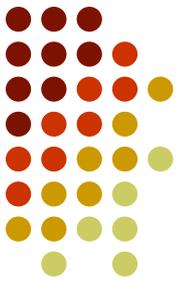


- На смазанную жиром сковороду кладут слой тушеной капусты, на нее подготовленную рыбу с огурцами и луком, сверху второй слой тушеной капусты. Поверхности солянки придают вид невысокой горки. посыпают тёртым сыром и запекают при температуре 250-275 °С в течении 15 минут.

- При отпуске солянку украшают сверху лимоном, маслинами, маринованными сливами, зеленью и корнишонами.



Вопросы для закрепления



- Каковы правила подбора гарнира и соусов к запечённой рыбе?
- Последовательность приготовления солянки сборной на сковороде.
- По составу продуктов определить блюдо (картофель , грибы, рыба, сметана, перец, соль, сыр, масло сливочное.)
- Рассчитайте продукты на 10 и 50 порций рыбы запечённой под сметанным соусом.