

План-конспект уроку теоретичного навчання з предмета (навчального модуля) РН 11. Готувати холодні страви та закуски.

Назва теми: ПК 2. Здатність готувати холодні страви та закуски з риби

Тема уроку: Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби

Мета уроку:

Загальнопрофесійна компетентність:

формувати у здобувачів освіти знання щодо технології приготування холодних страв і закусок з риби.

Ключова компетентність:

розвивати увагу, пам'ять, мислення, пізнавальні і професійні інтереси;

виробляти здатність планувати трудову діяльність;

учити дотримуватися професійної етики;

вивчити професійну лексику та термінологію.

Професійна компетентність:

вивчити технологію приготування холодних страв і закусок з риби, особливості приготування, їх оздоблення;

закріпити у здобувачів освіти професійні знання з загальних правил приготування холодних страв і закусок з риби.

Комплексно-методичне забезпечення:

Дидактичні засоби навчання:

Доцяк В. С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів / В. С. Доцяк – К.: Наш час, 2014. – 400с.

Технічні засоби навчання:

- інтерактивна дошка «LABWE»,
- ноутбук «Асер»,
- презентація «Холодні страви і закуски з риби»
- Навчальні платформи:
- wordwall

Використані джерела:

- Ковальов М.І., Сальникова Л.К. «Технологія приготування страв».
- Григор'єв І.Я. «Холодні страви і закуски»;
- Усов В.В. «Риби на вашому столі»; Осипов М. М. «Рибна сировина»

Тип уроку: формування компетентностей.

Методи проведення:

словесні: бесіда, розповідь, пояснення;

наочні: презентація;

практичні: флеш-картки.

Міжпредметні зв'язки:

РН 4. Обробка різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.

РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Хід проведення уроку

I. Організаційна частина.

- 1) привітання із здобувачами освіти;
- 2) перевірка присутності;
- 3) перевірка готовності до уроку;
- 4) перевірка підключення технічних засобів навчання.

II. Підготовка до вивчення нового матеріалу.

Актуалізація знань здобувачів освіти.

Ми з вами на попередньому уроці вивчали правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог.

Повторити вивчений матеріал пропоную за допомогою флеш-карток. Для цього перейдіть за посиланням: <https://wordwall.net/uk/resource/110520277>

Повідомлення теми і мети уроку.

Ми продовжуємо вивчати технологію приготування холодних страв та закусок і темою сьогоднішнього уроку є «Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби» (запишіть тему у зошит). Мета нашого уроку: вивчення технології приготування холодних страв та закусок з риби, їх оздоблення, вихід. Тому вашим завданням буде отримати теоретичні знання з технології приготування

закусок з риби; підвищити майстерність через впровадження новітніх технологій.

Мотивація навчальної діяльності.

Закуси з риби багаті на цінні харчові речовини – жири, білки, вуглеводи та мінеральні речовини. У рецептуру багатьох закусок входять олія або соуси і заправки до них. Тому такі закуски є джерелом ненасичених жирних кислот і що дуже важливо при цьому, що олія не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної активності. Більшість холодних закусок мають гострий смак, деякі мають ніжний смак (заливна риба). До ряду страв додають гострі приправи і соуси з гірчицею, хроном, майонез тощо. Головне призначення холодних закусок - збудження апетиту, поліпшення засвоювання їжі, тому їх подають на початку приймання їжі. Такими збудниками травних залоз є гострі заправки й соуси, м'ясна й рибна гастрономія. Отже, різноманітність продуктів, що входять до складу холодних закусок, гострий смак, гарне оформлення – збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз.

Знання про технологію приготування холодних страв і закусок з риби, способів оздоблення, виходу, дадуть змогу в майбутньому показати себе, як висококваліфікований працівник, який володіє необхідними навичками для роботи в закладах ресторанного господарства та на виробничих підприємствах.

Тому сьогодні на уроці вивчимо технологію та особливості приготування холодних страв та закусок з риби.

III. Вивчення нового матеріалу.

Демонстрація презентації «Холодні страви та закуски з риби»

Переходимо до вивчення теми «Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби», яку будемо вивчати за таким планом:

План

1. Технологія приготування закусок із оселедця
2. Приготування риби під маринадом та риби заливної
3. Вимоги до якості закусок із риби

1. Для холодних страв і закусок використовують свіжу рибу і гастрономічні рибні продукти. Свіжу рибу для холодних страв розбирають, фарширують, припускають, варять і смажать так, як і для гарячих. Смажать рибу тільки на олії.

Оселедець з цибулею. Чисте філе оселедця нарізують тоненькими шматочками, укладають в оселедницю, зверху посипають тоненькими кільцями ріпчастої цибулі або нашаткованою зеленою цибулею, поливають салатною заправою.

Шкіру з оселедця знімають в напрямку від голови до хвоста. Якщо вона погано знімається, тримають оселедець 5-10 хв. у холодній воді.

Оселедець по-українськи. Оселедець вимочують, розбирають на чисте філе і нарізують на шматочки по 20 г (2 шт. на порцію). Хрін і моркву нарізують тонкими скибочками. Оселедець загортають рулетом, викладають, чергуючи з морквою, хроном, цибулею, заливають охолодженим маринадом і витримують 24 год. на холоді. Приготування маринаду. Воду кип'ятять, охолоджують, додають оцет, цукор, перець.

Оселедець під "шубою". Оселедець розбирають на чисте філе і нарізують соломкою, кладуть у салатник, зверху шарами натерті або нарізані соломкою варені буряки, картоплю, моркву, яблука без шкірочки і насінневого гнізда, цибулю, нарізану кільцями. Всі продукти заливають майонезом, ставлять на 10-20хв у холодне місце, оформляють маслинами і зеленню.

Оселедець у сметані. Оселедець розбирають на чисте філе, нарізують на 3-4 частини і викладають у салатник. Яблука без шкірочки і насінневого гнізда натирають на тертці з великими отворами. Цибулю нарізують соломкою. Яблука й цибулю змішують, додають сметану, сіль, оцет і перемішують. Одержану суміш викладають на оселедець, зверху посипають подрібненою зеленню.

Оселедець січений. Оселедець вимочують, розбирають на чисте філе, пропускають через м'ясорубку разом із замоченим у молоці або воді відтисненим пшеничним хлібом, злегка пасерованою ріпчастою цибулею і свіжими яблуками. До маси додають розм'якшене вершкове масло, мелений

перець, оцет, усе добре розтирають. Потім викладають в оселедницю у вигляді оселедця (можна покласти також голову і хвіст) або довгастої гірки і ложкою, змоченою в олії, роблять візерунок, прикрашають яблуками, цибулею, вершковим маслом, зеленим салатом.

2. Рибка смажена під маринадом. Для приготування цієї страви використовують різну рибу. Залежно від виду її розбирають на філе з шкірою без кісток, на філе з шкірою і реберними кістками або на кругляки (камбала, навага, льодяна). Порційні шматочки риби панірують у пшеничному борошні, обсмажують на олії, доводять до готовності в жаровій шафі. Рибу кладуть у салатник чи на тарілку і заливають соусом-маринадом.

Рибка заливна з гарніром. Заливні страви готують із вареної риби з хрящовим скелетом і частикових порід (найчастіше з судака, сома), а також з фаршированої риби, крабів і варених кальмарів. При масовому приготуванні рибу з кістковим скелетом розбирають на філе без шкіри і кісток або на філе з шкірою без кісток, нарізують на порційні шматочки і варять. Рибу з хрящовим скелетом варять великими шматками із шкірою і хрящами, які зачищають після варіння. Зварену рибу охолоджують і нарізують на порційні шматочки.

У лотки наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, на нього викладають підготовлені шматочки риби на відстані 3-4 см один від одного і бортів. Кожний шматочок риби прикрашають зеленню петрушки, вареною морквою, огірками, лимоном. Овочі закріплюють на поверхні риби тоненьким шаром напівзастиглого желе і дають йому застигнути. Після цього наливають желе шаром 0,5 см над рибою й охолоджують (спочатку при кімнатній температурі, а потім у холодильній шафі при температурі 4-8 °С).

Застиглі шматочки риби вирізують ножем з гофрованим лезом, кладуть на блюдо овальної форми. Подають без гарніру або з гарніром, який розміщують поряд із рибою. Для гарніру використовують зелений салат, корнішони, мариновані або солоні огірки, стручковий перець. Окремо подають соус з хрону з оцтом або майонез.

Для обслуговування бенкетів заливну рибу готують у формах. Для цього в порційну форму наливають шар желе і дають йому застигнути, потім кладуть

овочі для оформлення, на них – шматочки риби, повністю заливають форму желе й охолоджують. Перед подаванням форми з заливною рибою опускають на 3-5с у гарячу воду, потім перевертають, злегка струшують і викладають на блюдо.

Рибу можна заливати безпосередньо в блюдах овальної форми, порціонними шматочками, а також цілою або фаршированою. При цьому рибу нарізують упоперек на шматочки і викладають на блюдо. За допомогою кондитерського мішка її покривають тоненьким шаром напівзастиглого рибного желе, потім уздовж хребта прикрашають овочами.

Приготування рибного желе. Желатин заливають холодною перевареною водою (1 : 8), перемішують, щоб він не прилип до дна посуду, і витримують для набухання 1-1,5 год. Для прояснення бульйону готують відтяжку: сирі яєчні білки злегка збивають і змішують (1 :2) з холодною водою, морквою, нарізаною соломкою. З рибних відходів варять бульйон. У процесі варіння додають нарізані коріння, цибулю, а наприкінці – лавровий лист і перець горошком. Готовий бульйон проціджують і видаляють жир. У гарячий бульйон вводять набухлий желатин і розмішують до повного його розчинення, додають сіль, оцет або лимонну кислоту. Бульйон охолоджують до 70 °С, вводять відтяжку, перемішують, доводять до кипіння і варять 15 хв на слабкому вогні. Потім витримують на краю плити в посуді із закритою кришкою ще 15 хв, щоб воно стало прозорим. Желе проціджують крізь густу тканину, доводять до кипіння й охолоджують.

3. Вимоги до якості холодних страв та закусок з риби.

Скибочки рибної гастрономії охайно нарізані і зачищені, колір відповідає виду риби.

Заливна риба – желе пружне, прозоре, смак концентрованого рибного бульйону з ароматом спецій, шар його не більше 0,5-0,7см. Консистенція щільна, філе ніжне.

Риба під маринадом – шматочки риби рівні, добре просочені маринадом. Смак маринаду гострий, кисло-солодкий, з запахом спецій, овочів і томату. Колір темно-червоний.

Рибу заливну зберігають при температурі 4-6оС не більше 12год., рибні холодні страви з гарніром – не більше 30хв., оселедець січений – не більше 24год.

IV. Закріплення вивченого матеріалу

Ми вивчили новий матеріал за темою «Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби». Тож тепер перевіримо, як ви його засвоїли. Дайте відповідь на питання.(фронтальне опитування)

1. В чому популярність закусок із оселедця?
2. Який асортимент гастрономічних виробів із риби і чи можна включати їх у рибне асорті?
3. Самостійне завдання: скласти різні варіанти закусок «асорті рибного»

Скласти варіанти закусок рибного асорті.

- 1.Сьомга або кета.
- 2.Севрюга гарячого копчення.
- 3.Нототенія.
- 4.Сайра в маслі.
- 5.Корюшка в маслі.
- 6.Маслина, лимон, зелень.
- 7.Оселедець.
- 8.Риба варена.
- 9.Ікра зерниста.
- 10.Шпроти в маслі.
- 11.Кілька солона.

4. Чи впливає режим теплової обробки на асортимент холодних страв і закусок із риби?
5. Які холодні страви можна включити в меню, якщо поступило філе тріски, мороженого окуня, осетрових, їх приготування. Пояснити вибір.
6. Які закуски з риби забороняється готувати в літній період?

V. Підсумок уроку

Підведення підсумків та оцінювання здобувачів освіти за виконанні завдання на уроці.

Отже, ми вивчили рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби, їх оздоблення, вихід, вимоги до якості. Ці знання ви продемонструєте на уроках виробничого навчання, виробничій практиці, робочих місцях на виробництві.

VI. Домашнє завдання:

Опрацювати матеріал на сторінках 403-409 Доцяк В.С. Українська кухня, підпучник. – Львів: Оріяна-нова. – 567с.

Скласти технологічну картку та інструкційну схему приготування страви «Риба під маринадом»