

Приготовление блюд из рыбы

ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

[Демо-версия](#)

Структура курса:

Обработка рыбы, приготовление простых, основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Глава 1. Первичная обработка рыбы с костным скелетом Демо-версия

- 1.1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность различных видов рыб с костным скелетом ✓
- 1.2. Органолептические способы определения доброкачественности различных видов рыб ✓
- 1.3. Правила организации рабочего места для обработки и разделки рыбы с костным скелетом ✓
- 1.4. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом ✓
- 1.5. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы ✓
- 1.6. Способы минимализации отходов при обработке рыбы ✓
- 1.7. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования ✓

Задания. Характеристика сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения

Демо-версия

- Классификация видов рыб ✓
- Виды рыб ✓
- Семейства рыб ✓
- Питательность и усвояемость мяса рыбы ✓
- Правила хранения рыбы ✓
- Виды сырья ✓
- Хранение продуктов ✓
- Классификация рыб и их пищевая ценность ✓

Глава 2. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

- 2.1. Ассортимент рыбных полуфабрикатов порционных и мелкокусковых, их характеристика и кулинарное назначение
- 2.2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы
- 2.3. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы
- 2.4. Виды полуфабрикатов из котлетной рыбной массы
- 2.5. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность пряностей, приправ, пищевых добавок, панировок
- 2.6. Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыб

Задания. Организация работ повара по обработке рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее

- Организация и техническое оснащение работ

- Механическое оборудование и инвентарь для обработки рыбы
- Правила безопасной организации работ в рыбном цехе. Задание 1
- Правила безопасной организации работ в рыбном цехе. Задание 2
- Комплектация мясорубки для мелкого измельчения
- Комплектация мясорубки для среднего измельчения
- Комплектация мясорубки для крупного измельчения
- Завершение работы на мясорубке
- Неисправности оборудования и их устранение

**Задания. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
Оценка качества, хранение обработанной рыбы**

- Особенности разделки рыб разных видов
- Последовательность разделки наваги
- Последовательность разделки камбалы
- Последовательность разделки сома крупного размера
- Приготовление полуфабрикатов
- Способы разморозки и нарезки рыбных полуфабрикатов
- Оборудование для приготовления полуфабрикатов
- Последовательность разделки на полуфабрикат «Целая тушка с головой»
- Последовательность разделки на полуфабрикат «Филе без кожи и реберных костей»
- Последовательность разделки на полуфабрикат «Целая тушка без головы»
- Последовательность разделки чешуйчатой рыбы на стейки
- Приготовление рыбного котлетного фарша
- Приготовление полуфабрикатов из рыбы
- Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы
- Приготовление рыбных полуфабрикатов
- Обработка и приготовление полуфабрикатов
- Требования к качеству обработанной рыбы

Приготовление простых, основных блюд из рыбы с костным скелетом

Глава 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	Демо-версия
- 3.1. Ассортимент основных блюд из рыбы	✓
- 3.2. Последовательность организации рабочего места	✓
- 3.3. Методы приготовления основных блюд из рыбы	✓
- 3.4. Температурный и временной режим приготовления блюд из рыбы	✓
- 3.5. Методы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы	✓
- 3.6. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы	✓
- 3.7. Требования к качеству и безопасности хранения приготовленных основных блюд из рыбы	✓
Глава 4. История рыбной кухни	Демо-версия
- 4.1. Кухня Древней Греции	✓
- 4.2. Кухня Древнего Рима	✓

- 4.3. Древнерусские традиции рыбной кухни ✓
- 4.4. Старинные способы приготовления блюд из рыбы ✓

Задания. Организация работы повара по приготовлению простых и основных блюд из рыбы Демо-версия

- Оборудование и инструменты ✓
- Способы тепловой обработки ✓
- Жарка основным способом ✓

Задания. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы с костным скелетом

- Ингредиенты для приготовления простых и основных блюд из рыбных полуфабрикатов
- Ингредиенты для приготовления простых и основных блюд из рыбы
- Приготовление простых и основных блюд из рыбы. Задание 1
- Приготовление простых и основных блюд из рыбы. Задание 2
- Тепловая обработка рыбных изделий
- Технология приготовления блюда «Рыба по-ленинградски»
- Соусы к блюдам из рыбы
- Приготовление простых и основных блюд из рыбы. Задание 3
- Отпуск готовых блюд из рыбы
- Бракераж рыбных блюд
- Подача блюд из рыбы