**Содержание**

Введение

1. Товароведная характеристика осетровых рыб

1.1 Охлажденная рыба

1.2 Мороженая рыба

1.3 Вода, липиды, углеводы

1.4 Витамины, ферменты, минеральные вещества

1.5 Физико-химические изменения, происходящие в рыбе

2. Технология приготовления рыбы припущенной

2.1 Рецептура блюд рыбы припущенной

3. Организация работы рыбного цеха

4. Санитарные требования к реализации готовой продукции

5. Охрана труда при работе в рыбном цехе

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

**Введение**

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Французскому физиологу Бормат-Саварену принадлежит выражение: "Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться". "Уметь питаться" ничего общего не имеет с утолением голода. Умение питаться предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания. И этой очень непростой науке-культуре питания необходимо учиться, учиться смолоду, пока человек еще не приобрёл болезней от неумеренного питания. Так что кухня-дело очень серьезное и требует к себе уважительного отношения.

В прошлые века украинский народ отличался крепким здоровьем. Не последнюю роль в этом играла наша национальная кухня. Благодаря своей неповторимости и самобытности она давно стала популярной в мире. Что же ели-пили сами, да и гостей потчевали наши предки?

Закуски - одна из особенностей украинской кухни, отличающейся таким образом холодных и горячих закусочных блюд, особенно рыбных, какого нет ни в одной зарубежной кулинарии. Закусками могут быть салаты, винегреты, паштеты, заливные блюда, студни, отварное и жареное мясо, рыба, домашняя птица, дичь с острыми приправами и соусами, всевозможные соления и маринады, и прочие кулинарные изделия.

Развивая свой слух и удовлетворяя его надобность в удовольствии, человечество создало музыку. Изобразительные искусства появились как следствие потребности человеческого глаза в прекрасном. Обоняние и вкусовые ощущения не менее важны, чем зрение и слух. В их угоду и возникло "кухонное" искусство-кулинария. Полет фантазии, и авторская импровизация в кулинарном творчестве ограничены всего двумя условиями: полезно и вкусно.

Каждый человек знает, что пища необходима для нормальной жизнедеятельности организма.

В течение всей жизни в организме человека непрерывно совершается обмен веществ и энергии. Источником необходимых организму строительных материалов и энергии являются питательные вещества, поступающие из внешней среды в основном с пищей. Если пища не поступает в организм, человек чувствует голод. Но голод, к сожалению, не подскажет, какие питательные вещества и в каком количестве необходимы человеку. Мы часто употребляем в пищу то, что вкусно, что можно быстро приготовить, и не задумываемся о полезности и доброкачественности употребляемых продуктов.

Человек потребляет количество пищи, примерно в 1400 раз превышающее вес его тела. Около 70 химических элементов в различных сочетаниях требуется организму для завершения своего развития. Этот материал дает нам пища. Человек в процессе жизни совершает огромную внутреннюю и внешнюю работу. Лежит ли он, отдыхая, занимается ли физическим или умственным трудом, - он расходует энергию в том или ином виде. При полном покое человек затрачивает на внутреннюю работу около 1780 калорий в сутки. Так, у взрослого молодого мужчины, ведущего физически умеренно активный образ жизни, суточные энергозатраты составляют 2800-3000 ккал, из них примерно 60% расходуется на поддержание жизни в состоянии полного покоя, около 7% на пищеварение и остальное количество главным образом на физическую активность.

Врачи утверждают, что полноценное рациональное питание - важное условие сохранения здоровья и высокой работоспособности взрослых, а для детей еще и необходимое условие роста и развития.

Для нормального роста, развития и поддержания жизнедеятельности организму необходимы белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли в нужном ему количестве.

Нерациональное питание является одной из главных причин возникновения сердечнососудистых заболеваний, заболеваний органов пищеварения, болезней, связанных с нарушением обмена веществ.

Регулярное переедание, потребление избыточного количества углеводов и жиров – причина развития таких болезней обмена веществ, как ожирение и сахарный диабет.

Они вызывают поражение сердечнососудистой, дыхательной, пищеварительной и других систем, резко понижают трудоспособность и устойчивость к заболеваниям, сокращающая продолжительность жизни в среднем на 8–10 лет.

Рациональное питание – важнейшее непременное условие профилактики не только болезней обмена веществ, но и многих других.

Пищевой фактор играет важную роль не только в профилактике, но и в лечении многих заболеваний. Специальным образом организованное питание, так называемое лечебное питание – обязательное условие лечения многих заболеваний, в том числе обменных и желудочно-кишечных.

Лекарственные вещества синтетического происхождения в отличие от пищевых веществ являются для организма чужеродными. Многие из них могут вызвать побочные реакции, например, аллергию, поэтому при лечении больных следует отдавать предпочтение пищевому фактору.

В продуктах многие биологически активные вещества обнаруживаются в равных, а иногда и в более высоких концентрациях, чем в применяемых лекарственных средствах. Вот почему с древнейших времен многие продукты, в первую очередь овощи, фрукты, семена, зелень, применяют при лечении различных болезней.

Многие продукты питания оказывают бактерицидные действия, подавляя рост и развитие различных микроорганизмов. Так, яблочный сок задерживает развитие стафилококка, сок граната подавляет рост сальмонелл, сок клюквы активен в отношении различных кишечных, гнилостных и других микроорганизмов. Всем известны антимикробные свойства лука, чеснока и других продуктов. К сожалению, весь этот богатый лечебный арсенал не часто используется на практике. Рациональное питание предусматривает необходимость при составлении суточного рациона учитывать, с одной стороны, потребности организма в основных питательных веществах и энергии, с другой – содержание этих веществ и их энергетическую ценность. Необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенические правила приготовления пищи. Тщательно мыть, подвергать термической обработке продукты питания. Все это делается для того, чтобы в организм человека не попали биологические загрязнители болезнетворные и паразитические организмы. И всё вышеперечисленное должны сочетать в себе предприятия питания.

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания важнейшие социально-экономические задачи государства. Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию и развитие сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания. Развитие и совершенствование отрасли общественного питания в значительной степени зависит от ее материально-технической базы, внедрения в проекты прогрессивных научно-технических достижений.

Рыба благодаря отличным вкусовым качествам и высокой пищевой ценности издавна занимает очень важное место в нашем питании. Ее мясо имеет нежную структуру и легко поддается различной кулинарной обработке. Это определяет огромное значение рыбных блюд и широкое их использование не только в повседневном рационе, но также в диетическом и детском питании.

Блюда, приготовленные из рыбы, богаты белками, жирами, витаминами, различными экстрактивными веществами. Рыбу можно приготовить отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной. Для приготовления большинства вторых блюд рыбу используют с кожей, чтобы сохранить форму порционных кусков. При подачи рыбные блюда можно посыпать измельченной зеленью петрушки, сельдерея и укропа.

**1. Товароведная характеристика осетровых рыб**

*Семейство осетровых*

Осетровые имеют удлиненное веретенообразное тело, покрытое пятью рядами костных образований-жучек: двумя брюшными, двумя боковыми и одним спинным между которыми рассеяны мелкие костные пластины. Рыло удлиненное, коническое или лопатовидное. Рот поперечный, нижний, на нижней стороне рыло четыре усика. Хвостовой плавник неравнополостный, скелет хрящекостный.

Мясо осетровых рыб белое с прослойками межмышечного жира, характеризуется превосходными вкусовыми и пищевыми свойствами. Икра осетровых рыб является исключительно ценным пищевым сырьем. Спинная хорда используется для получения визиги. Выход съедобной части около 85%. В реализацию осетровые рыбы поступают, как правило, в мороженом виде - потрошеными.

Применяются рыбы для приготовления в основном вяленых и копченых балыков, изделий горячего копчения, натуральных рыбных консервов, икорных товаров, а в кулинарии для ухи, супов (из голов и хрящей), заливных и отварных блюд, начинок для пирогов, кулебяк, расстегаев (из визиги).

К промысловым осетровым рыбам относят два рода: род белуги и род осетра.

*Род белуги* представлен двумя видами – белугой и калугой.

*Род осетровых* представлен несколькими видами, в том числе осетром русским и сибирским, шипом, севрюгой, стерлядью, бестером.

Все осетровые рыбы или проходные или пресноводные; для метания икры проходные, а равно и живущие в озёрах входят в реки. Осетровые рыбы в высшей степени плодовиты и число яичек у крупных особей определяется в несколько миллионов. Кроме весеннего хода в реки для нереста, осетровые рыбы входят местами в реки также осенью для зимовки. Держатся эти рыбы преимущественно у дна, питаются различной животной пищей: рыбой, моллюсками, червями, насекомыми

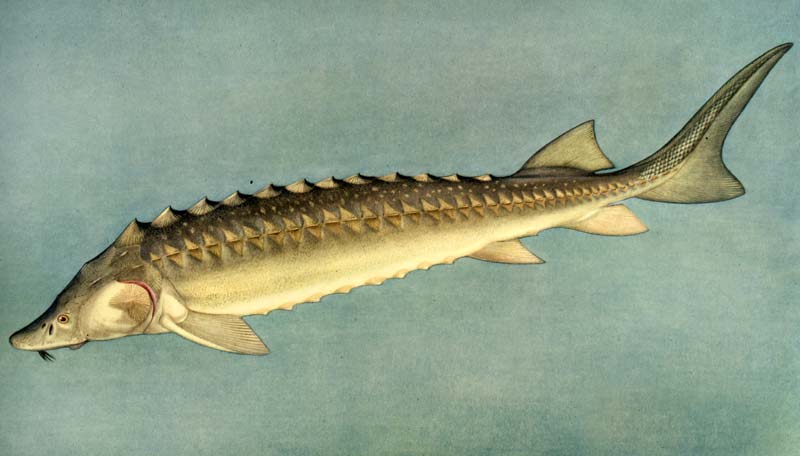
Осетровые рыбы (именно представители рода осётр — Acipenser) имеют важное промысловое значение, исконно их называли красной рыбой — за особую ценность. Мясо их высоко ценится, ещё более ценный продукт составляет знаменитая чёрная икра; кроме того, плавательный пузырь даёт ценный клей, спинная струна употребляется в пищу под названием вязиги.

В настоящее время промышленный вылов осетровых ведется только в реках Каспийского моря — дельте Волги и Урала, а также в Иране. Ежегодно международная организация CITES определяет квоты по вылову для каждой из стран Каспийского моря. Размер квоты напрямую зависит от количества мальков осетровых, выпускаемых со специальных приморских рыборазводных заводов в Каспийское море.

В связи со снижением квот и периодическим полным запретом на торговлю все большее значение получает промышленное разведение осетровых на рыборазводных фермах по всему миру, существует вероятность того, что в будущем это станет основным источником драгоценной чёрной икры на рынке.



**Осетр русский**



**Осетр сибирский**

**1.1 Охлажденная рыба**

Охлажденной - считается рыба, имеющая температуру в толще мяса у позвоночника от – 1 до +5оС. Своевременное понижение температуры внутри мышечной ткани и поддержание ее на уровне, близкой к криоскопической точке тканевого сока, снижение ферментативной активности позволяет задержать наступление порчи рыбы, и сохранить ее в течение некоторого времени в свежем состоянии. В настоящее время применяют несколько способов охлаждения рыбы: *дробленым льдом, специальными видами льда, охлажденной морской водой и раствором поваренной соли, смесью льда и соли, холодным воздухом*.

***Охлаждение рыбы специальными видами льда*** – чешуйчатым, снежным, с добавлением антибиотиков (биомицин –5 г препарата на 1 т льда) или антисептиков.

***Чешуйчатый и снежный лед*** имеют определенные преимущества перед обычным мелкодробленым льдом. Обладая большой поверхностью охлаждения, эти виды льда быстрее снижают температуру в теле рыбы и не ранят ее острыми гранями.

***Лед с добавлением антибиотиков или антисептиков*** задерживает развитие большинства видов бактерий, вызывающих порчу рыбы. Охлаждение рыбы таким способом является более эффективным.

***Охлаждение рыбы морской водой и раствором поваренной соли*** - применяют в основном в тех случаях, когда она направляется для технологической обработки. Такой способ охлаждения позволяет избежать тех недостатков, которые характерны для охлаждения рыбы льдом. На промысловых судах для охлаждения рыбы широко применяют холодную морскую воду, а на береговых предприятиях также 3-5%-ый раствор поваренной соли с температурой – 3, - 4оС. Для повышения эффективности охлаждения, в охлажденную жидкость, как и в лед, могут добавлять антибиотики или антисептики.

***Охлаждение рыбы смесью льда и соли***применяют только в тех случаях, когда рыбу в дальнейшем отправляют в посол. При температуре воздуха от 5 до 20оС примерная дозировка льда составляет 80% от массы рыбы, соли – 20%.

***Охлаждение рыбы холодным воздухом***с температурой –2 –3оС применяют редко, так как процесс протекает медленно, а товарный вид продукта ухудшается. При охлаждении рыбы, в ней происходятфизическиеи биохимические изменения**:** увеличивается плотность мышечных тканей и вязкость тканевого сока; уменьшается масса за счет частичного испарения влаги; резко замедляется развитие бактерий; снижается активность биохимических процессов, характерных для посмертного изменения рыбы; задерживается прогоркание жира и разрушение витаминов, что благоприятно сказывается на сохранении качества охлажденной рыбы в течение ограниченного срока хранения и транспортирования.

Разделка рыб должна быть правильной. Консистенция тканей плотная, упругая, если рыбу положить на ладонь, то она не перегибается. Во 2-ом сорте допускается слегка ослабевшая, но не дряблая консистенция, а также сбитость чешуи. Проверяют консистенцию прощупыванием мясистых частей рыбы.

***Запах*** – свежий, без порочащих признаков; в местах потребления, у рыб (кроме осетровых) допускается слабый кисловатый запах, легко удаляемый при промывании.

***Транспортируют*** охлажденную рыбу при температуре от 5 до –1оС (железнодорожным, автомобильным и водным транспортом), соблюдая правила и инструкции по перевозке скоропортящихся грузов.

Охлажденная рыбы должна храниться на холодильных предприятиях и торговых базах, при температуре от 5 до – 1оС и относительной влажности воздуха 95-98% в течение 8-9 суток; на предприятиях торговли в холодильниках при температуре от –2 до 0оС не более 2 суток, а в ящиках со льдом не более суток.

**1.2 Мороженая рыба**

***Мороженой*** *-* считается рыба, температура которой внутри мышц доведена до –6-10оС и ниже. Замораживание является наиболее распространенным и весьма эффективным способом консервирования, позволяющим обеспечить, круглогодичное снабжение населения свежей рыбой. Рыбу замораживают естественным холодом, в воздушных морозилках, льдосоленой смесью, рассолом и в жидком азоте.

***Естественное замораживание*** производят зимой в местах улова. Живая рыба, выложенная на лед при температуре воздуха ниже – 25оС и ветреной погоде, замораживается очень быстро, продукция исключительно высокого качества.

***Воздушное замораживание*** проводят в скороморозильных аппаратах на рыбодобывающих судах или в морозильных камерах холодильников при температуре от – 23 до –35оС и ниже, обычно с интенсивной циркуляцией воздуха. Рыба, замороженная этим способом, имеет естественную окраску, ярко красные жабры, светлые выпуклые глаза; плавники и жаберные крышки прижаты к телу. Интенсивное замораживание обеспечивает получение высококачественного товара.

***Льдосолевое замораживание*** проводят смесью льда и соли, а ***рассольное*** - холодным раствором поваренной соли. Различают *контактное и бесконтактное замораживание.* При контактном способе рыбу непосредственно погружают в рассол или пересыпают льдосолевой смесью. При этом поверхностный слой рыбы слегка просаливается, окраска несколько тускнеет, могут быть случаи деформации и повреждения кожи рыбы кусками льда. Бесконтактное замораживание проводят в непроницаемых для рассола металлических контейнерах, противнях и т.д. В этом случае качество товара получается более высоким. Некоторые виды мороженой рыбы глазируются коркой льда, что позволяет значительно задержать процессы окисления и усушки при ее хранении

***Замораживание рыбы с применением жидкого азота****,* имеющего температуру кипения – 195,6оС (давление 760 мм.рт.ст.), осуществляется распылением жидкого газа в специальных установках. Этот способ замораживания позволяет получить товар очень высокого качества с большим выходом готовой продукции.

***Ассортимент*** мороженых рыбных товаров определяется видом рыбы, способом разделки рыбы. В зависимости от вида разделкимороженую рыбу выпускают: *Неразделанной, Потрошенными с головой,* *Потрошенными Потрошеными и обезглавленными Обезжабренными.*

Требования, предъявляемые к **к**ачеству мороженой рыбы всех видов для 1 и 2 сортов, по консистенции, запаху (после оттаивания) и разделки в основном едины, а по внешнему виду специфичны для каждого вида.

На торговых предприятиях мороженую рыбу в холодильниках следует хранитьпри температуре –5… - 6оС не более 14 суток, при 0оС – в течение суток, при отсутствие холодильников менее суток.

Для упаковкиразличных видов мороженой выбирают тару с учетом наилучшего сохранения качества рыбы во время перевозок и последующего хранения. В основном используют картонные и деревянные ящики массой нетто 40 кг, а также короба плетеные, сухотарные бочки, тюки и кули рогожные массой не более 50кг, мешки льняные, льно – джуто – кенафные, салфетки и пакеты из пергамента, подпергамента или из полимерных материалов, картонные парафинированные, или с покрытием из полимерных материалов коробки, вместимостью до 1кг, с последующей укладкой их в деревянные или из гофрированного картона ящики.

**1.3 Вода, липиды, углеводы**

***Вода****,* входящая в состав мяса рыбы, находится как в связанном, так и в свободном состоянии. Отношение связанной воды к свободной у рыб различных семейств различно: например – в треске составляет 1:13, а в щуке 1:14.

***Углеводы*** – представлены в основном гликогеном. Хотя роль углеводов в пищевом отношении невелика из-за малого их содержания, они оказывают влияние на формирование вкуса, запаха и цвета рыбных продуктов. Считают, что потемнение мяса при вялении, сушки и обжарки и т. д., происходит также за счет образования меланоидов. Сладковатый вкус рыбы и бульонов объясняется гидролитическим расщеплением гликогена до глюкозы.

Важную роль углеводы играют и в посмертном изменении рыбы (окоченение, автолиз).

***Жиры рыб*** представляют собой смесь сложных эфиров глицерина и жирных кислот. Важной отличительной особенностью жиров является преобладание в их составе ненасыщенных жирных кислот (до 84%) и наличие среди них высоконепредельных с 4 – 6 двойными связями, которые в жирах наземных животных отсутствуют.

В отличие от жиров теплокровных животных, жир рыбы имеет жидкую консистенцию со специфическим вкусом и запахом, а также легко усваивается организмом человека, характеризуется высокой пищевой ценностью, является ценным источником не синтезируемых в организме кислот (линоленовой, линолевой и арахидоновой), которые нормализуют жировой обмен и способствуют выведению из организма холестерина. Жир в теле рыб распределяется неравномерно, и это зависит от вида рыб и их физиологических особенностей. У разных рыб жир сосредоточен в различных участках тела.

**1.4 Витамины, ферменты, минеральные вещества**

***Минеральный состав*** мяса рыбы по сравнению с мясом животных характеризуется исключительным разнообразием. Больше всего в мясе рыб содержится фосфора, кальция, калия, натрия, магния, серы, хлора. Обнаружены в небольших количествах такие элементы, как железо, медь, марганец, кобальт, цинк, йод, бром и другие. Морские рыбы богаче по содержанию минеральных веществ, чем пресноводные, например у пресноводных практически полное отсутствие йода, брома и меди.

***Витамины****.* В рыбе отмечается наличие многих витаминов, что позволяет относить ее к витаминизированным продуктам. Витамины играют очень важную роль в процессах обмена веществ в организме человека.

В рыбе преимущественно содержатся жирорастворимые витамины А и D, а из числа водорастворимых – витамины группы В, никотиновая кислота, их много в печени, икре, внутреннем жире, а также имеются и в самом мясе рыбы.

***Ферменты*** –многочисленные биологически активные, растворимые в воде белковые вещества, обл. способностью ускорять биохимические процессы. К тканевым ферментам относят: катепсин, активность которого в мыш. Тканях рыб в 6-8 раз выше , чем в мыш. Др. теплокровных жив-х. Активным протеолитическим комплексом являются ферменты желудочного и панкреатического соков.

**1.5 Физико-химические изменения, происходящие в рыбе**

Только что выловленная, свежеуснувшая или оглушенная (чекушенная) рыба, является скоропортящимся товаром. Такая рыба поступает к потребителю очень редко, как правило, ранней весной или поздней осенью и только в районах промысла.

В уснувшей рыбе (1 –2 часа после улова) под действием тканевых ферментов, а затем и микроорганизмов при комнатной температуре, интенсивно происходят глубокие физические и биохимические изменения, приводящие в конечном итоге к ее порче. Эти изменения условно подразделяют на следующие стадии: *выделение слизи, окоченение, автолиз и гниение.*

***Выделение слизи*** особенно усиленно происходит в первоначальный период хранения, на ее поверхности происходит усиленное выделение слизи, которая обильно покрывает все тело. В состав этой слизи входит до 9% нуклеоальбуминов, гликопротеиды, фосфатиды, холестерин и другие органические вещества, которые являются хорошей питательной средой для развития микроорганизмов. Поэтому в течение хранения уснувшей рыбы, слизь начинает мутнеть и издавать неприятный кислый, а затем и гнилостный запах, но если своевременно смыть слизь в проточной воде, то можно предотвратить проникновение бактерий в мышечную ткань.

***Окоченение*** – процесс, при котором под действием миозина в рыбе происходит распад АТФ на АДФ и фосфорную кислоту. Но, если в живой рыбе, этот процесс является обратимым, то в уснувшей – необратимым. Уснувшая, но еще не прошедшая стадию окоченения рыба является вполне доброкачественным товаром. Такая рыба имеет светлые на выкате глаза, красные жабры, упругое плотное тело, чистую и без запаха слизь на поверхности. Если рыбу положить на ладонь или взять за середину тушки, то она не перегибается. Это признак свежей рыбы.

***Автолиз*** – процесс интенсивного распада в уснувшей рыбе белков, жиров и других химических веществ на более простые соединения под действием тканевых ферментов. В мышечной ткани в этот период увеличивается содержание азотистых экстрактивных веществ, накапливаются альбумозы, пептоны, полипептиды, аминокислоты, увеличивается количество свободных жирных кислот. Эти продукты являются вполне доброкачественными, поэтому автолиз нельзя рассматривать, как явление порчи рыбы. В состоянии автолиза мышечная ткань рыбы в результате разрушения каллогена приобретает мягкую, а затем и дряблую консистенцию, тело теряет упругость, появляется кисловатый запах в жабрах и на слизи. С образованием продуктов ферментативного расщепления создаются благоприятные условия для развития бактерий, вызывающих гнилостную порчу рыбы.

**2.Технология приготовления рыбы припущенной**

Припущенной называется рыба, сваренная в небольшом количестве воды или бульона с добавлением ароматических овощей, грибов, огуречного рассола и виноградного вина. Припускают рыбу в закрытой посуде на плите или в жарочном шкафу.

Припускают рыбу целой, звеньями и порционными кусками- напластованными (кругляшами) или из филе. В целом виде припускают стерлядь, форель, сига, угря и других; звеньями - рыбу осетровых пород; порционными кусками в непластованном виде – камбалу, палтуса, налима, а большинство других рыб – порционными кусками из филе.

Порционные куски рыбы кладут в один ряд в сотейник или на противень, а звенья осетровых и целую рыбу на решетку рыбного котла, посыпают солью, перцем, добавляют нарезанный репчатый лук, петрушку, заливают бульоном, полученным из пищевых отходов рыбы, или водой (0,3л на 1кг рыбы), накрывают посуду крышкой и припускают в жарочном шкафу или на плите. Для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы при варке в бульон в бульон добавляют белое сухое вино или шампанское (100г на 1кг рыбы), свежие шампиньоны (150г на 1кг рыбы) или их отвар.

Треску, сома, линя, сазана также припускают в пиве. Продолжительность припускания порционных кусков составляет 10-15 минут, а звеньев осетровых и целых рыб – от 25 до 45 минут, в зависимости от величины рыбы.

Бульон, получаемый после припускания рыбы, используют для приготовления соуса, шампиньоны используют как гарнир в соус.

Гарнируют припущенную рыбу отварным картофелем, шампиньонами, белыми грибами, раковыми шейками, ломтиками лимона без цедры и семян. К блюдам из припущенной рыбы можно отпускать овощные салаты, огурцы, помидоры.

**2.1 Рецептура блюд рыбы припущенной**

***Рыба припущенная по-русски***

Количество порций: 4

Тип блюда: Основные блюда — Блюда из рыбы и морепродуктов

Национальная кухня: Русская кухня

*Необходимые продукты:*

осетрина или белуга обработанная - 620 г

масло сливочное - 12 г

вино белое сухое - 30 г

специи - по вкусу

томатный соус - 300 г

лук репчатый - 20 г

морковь - 30 г

каперсы - 30 г

оливки - 30 г

корень петрушки - 30 г

огурцы соленые - 50 г

шампиньоны - 50 г

бульон

картофель вареный для гарнира - 400 г

маслины - 20 г

лимон - 4 ломтика

*Технология приготовления*

Кусочки осетрины ошпаривают кипятком, зачищают от сгустков белка, укладывают в смазанную маслом неглубокую посуду, заливают горячей водой или рыбным бульоном так, чтобы рыба была покрыта на четверть, добавляют лук, петрушку, соль, перец горошком и вино. Припускают при слабом кипении 15–20 минут под закрытой крышкой. Готовую рыбу хранят до подачи в бульоне.

Готовят гарнир для соуса. Морковь и петрушку нарезают мелкими брусочками, припускают, лук нарезают дольками или полукольцами и тоже припускают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками, припускают в бульоне 5–7 минут. Шампиньоны нарезают ломтиками и ошпаривают. Каперсы отжимают от рассола. Оливки срезают с косточки спиралью.

Готовят соус томатный, используя бульон от припускания рыбы.

Соус и гарнир для него соединяют и проваривают 8–10 минут.

При подаче кусочки рыбы укладывают на блюдо, заливают соусом и гарнируют вареным картофелем, маслинами, лимоном.

***Рыба, припущенная с майонезом***

Количество порций: 6

Тип блюда: Основные блюда — Блюда из рыбы и морепродуктов

*Необходимые продукты:*

рыба (треска, минтай, навага) - 1,5 кг

лук репчатый - 150 г

сало растительное - 30 г

майонез - 250 г

соль

перец молотый - по вкусу

зелень - для оформления

*Способ приготовления:*

Рыбу обрабатывают, удаляют голову, разрезают вдоль позвоночника и удаляют его. Оставшееся филе с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски. Мелкую рыбу можно использовать целиком.

Лук очищают от кожицы, нарезают кольцами и обжаривают на масле.

В кастрюлю с толстым дном наливают немного масла, укладывают рыбу в один, два слоя, сверху кладут жареный лук, заливают майонезом и припускают при слабом нагреве и закрытой крышке30—40 минут. В конце добавляют специи.

При подаче рыбу укладывают на тарелку, поливают образовавшимся соусом, гарнируют картофельным пюре, отварными овощами, ломтиком лимона. Оформляют веточкой зелени.

***Рыба, припущенная с овощами***

Количество порций: 0

Тип блюда: Основные блюда — Блюда из рыбы и морепродуктов

*Необходимые продукты:*

семга

соус лимонный

цуккини

картофель

морковь

помидоры

грибы

салат кудрявый

перец сладкий

маслины

лимон

зелень петрушки

специи

*Технология приготовления:*

Рыбу нарежьте порционными кусками и припустите в лимонном соусе.

Овощи с грибами нарежьте мелкими кубиками и потушите со специями.

Подавайте рыбу с овощами и грибами.

Декорируйте помидором, зеленью петрушки, салатом, маслинами, сладким перцем и лимоном.

***Рыба, припущенная с перцем***

Количество порций: 4

Тип блюда: Основные блюда — Блюда из рыбы и морепродуктов

*Необходимые продукты*:

рыба - 2 крупных филе

корень петрушки - 1 шт.

лук репчатый - 1 головка

вино белое виноградное - 100 г

перец черный горошком

соль

масло для смазывания

мука пшеничная - 1 ч. ложка

томат-пюре - 50 г

зелень петрушки или сельдерей - 50 г

масло сливочное - 1 ст. ложка

перец красный молотый

эстрагон - веточка

лимон и зелень для оформления

*Технология приготовления*

Филе рыбы, предварительно сняв кожу, разрежьте вдоль на две полосы, сверните их рулетом и скрепите деревянной шпажкой, уложите в смазанный маслом сотейник, сверху положите корень петрушки, лук, растолченные горошины перца. Влейте вино и добавьте воду в таком количестве, чтобы рыба была наполовину закрыта, прикройте крышкой и быстро доведите до кипения. Уменьшите нагрев, посолите и припускайте при едва заметном кипении 20–30 минут.

Для соусов разогрейте масло, всыпьте муку и пассируйте до светло-желтого цвета, слегка охладите и разведите 50 г бульона от припущенной рыбы. Прокипятите до легкого загустения и поделите на две части. В одну часть добавьте томатное пюре, молотый перец и проварите до загустения. В оставшийся соус положите зелень сельдерея или петрушки и веточку эстрагона, проварите до загустения и процедите.

При подаче выложите рыбу на блюдо, подлейте соусы. Оформите ломтиками лимона и зеленью.

***Рыба припущенная***

Количество порций: 4

Тип блюда: Основные блюда — Блюда из рыбы и морепродуктов

Национальная кухня: Русская кухня

*Необходимые продукты:*

филе лосося - 600 г

репчатый лук - 20 г

корень петрушки - 20 г

лавровый лист - 1 шт.

перец черный молотый

Для соуса:

сливочное масло - 200 г

яйца вареные - 3 шт.

сок 1/2 лимона

зелень петрушки , укропа рубленая - 4 ст. ложки

*Технология приготовления:*

Рыбное филе положите в сотейник кожей вверх, залейте горячей водой. Добавьте лук, корень петрушки, соль, пряности и припускайте до готовности 15–20 минут.

Для соуса масло растопите, добавьте рубленые яйца, соль, лимонный сок и зелень.

При подаче рыбу уложите кожей вверх, полейте соусом, гарнируйте отварным картофелем. Оформите лимоном, зеленью.

***Рыба, припущенная с огурцами***

Количество порций: 4

Тип блюда: Основные блюда — Блюда из рыбы и морепродуктов

Вид кухни: Фитнес-кухня

*Необходимые продукты:*

филе лосося - 600 г

огурец маринованный - 1 шт.

сок 1/2 лимона

сливки густые - 1 стакан

перец черный горошком - 3 шт.

перец черный молотый, соль по вкусу

*Технология приготовления*

Рыбу нарежьте порционными кусками и припустите с лимонным соком, солью, перцем и мелкорубленым огурцом до готовности. В конце приготовления добавьте сливки.

При подаче рыбу уложите на блюдо, гарнируйте вареными овощами, полейте соусом, оставшимся от припускания.

При подаче оформите рыбу зеленью и ломтиком огурца.

***Рыба, припущенная в рассоле***

Количество порций: 4

Тип блюда: Основные блюда — Блюда из рыбы и морепродуктов

*Необходимые продукты:*

ставрида или треска - 500 г филе с кожей

лук репчатый - 2 головки

корень петрушки - 2 шт.

перец сладкий - 2 шт.

лавровый лист - 1 шт.

перец горошком - 3 шт.

рассол огуречный - 400 г

мука пшеничная - 1 ст. ложка

масло сливочное - 1 ст. ложка

грибы - 150 г

огурцы соленые - 2 шт.

соль - по вкусу

лимон - для оформления

*Технология приготовления*:

Филе нарежьте порционными кусками, уложите в сотейник. Добавьте нарезанные дольками лук и корень петрушки, сладкий перец, нарезанный соломкой, лавровый лист и перец горошком. Залейте процеженным рассолом и 1/2 стакана воды, припустите до готовности. Рыбу выньте, бульон процедите, одновременно протирая овощи.

Для соуса муку подсушите, разотрите со сливочным маслом, разведите бульоном с протертыми овощами и проварите 5 минут. Грибы нарежьте ломтиками, отварите. Огурцы очистите от кожицы и семян, нарежьте ломтиками, припустите в грибном отваре до размягчения. Рыбу соедините с грибами и огурцами, прогрейте 5–7 минут.

При подаче рыбу выложите на блюдо, сверху уложите грибы и огурцы. Полейте соусом, оформите долькой лимона. Гарнируйте отварным картофелем.

**3. Организация работы рыбного цехе**

В рыбный цех поступает рыба живая, охлаждённая, мороженная и солёная, нерыбные продукты моря.

Обработку рыбы частиковых пород и приготовление из неё полуфабрикатов, осуществляют по технологической схеме, включающей следующие операции: оттаивание голов, плавников, хвостов; промывание, приготовление п/ф.

В крупных рыбных цехах создают две технологические линии – обработки рыбы частиковых пород; обработки рыбы осетровых пород.

Очистку рыбы осуществляют ручным (ножами, тёрками, скребками) или механическим способом с использованием рыбочистки на специальных производственных столах с бортиками.

Потрошение рыбы производят на специальных столах с отверстием для сбора отходов в центре. Это исключает загрязнение тушек не пищевыми отходами. Отходы сортируют на пищевые и непищевые отходы. Плавники удаляют с помощью плавникорезки или ножом. В крупных цехах процесс удаления голов и хвостов механизирован.

Тушки рыбы и пищевые отходы интенсивно промывают в ваннах с двумя отделениями при помощи щёток. Для снятия потерь сока и сокращения микрофлоры разделанную рыбу погружением 5-6 мин. в 15% раствор поваренной соли при температуре 4-6 С. После этого у рыбы удаляют ножом-рубаком голову, срезают со спины плавники и пластуют рыбу на звенья. Звенья ошпаривают в ёмкостях с водой при температуре 80-90 С. После .того их очищают, промывают и обсушивают.

Рыбные пищевые отходы используют для варки бульонов и приготовления маринадов. Икру и молоки – для приготовления запеканок.

На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефростации мороженой рыбы, столы для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Не пищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее место организуется для приготовления порционных полуфабрикатов. Для приготовления рыбного фарша используется мясорубка, которая не применяется для приготовления мясного фарша.

Технологический процесс обработки рыбы осетровых пород осуществляется на тех же рабочих местах, что и обработка рыб частиковых пород. Рыбные полуфабрикаты укладывают в лотки и хранят в холодильных камерах при температуре не выше 5 °С. Срок хранения — до 12 ч, рубленых — не более 6 ч.

Оборудование в цехе устанавливается в следующей последовательности:

* тара для доставки рыбы из продовольственного склада в столовую;
* ванны для размораживания рыбы или кратковременного замачивания солёной рыбы;
* стол для обработки рыбы с механической рыбочисткой;
* ванна для промывания рыбы;
* стол производственный для порционирования рыбы с настольными циферблатными весами;
* ванна передвижная для доставки рыбы в горячий цех;
* шкаф холодильный;
* тара для сбора отходов;
* ванна для вымачивания порционных кусков солёной рыбы.
* ящик для соли и муки.

При оборудовании ванны для вымачивания соленой рыбы на ее дно укладывается патрубок с отверстиями, который посредством трубы и вентиля соединяется с водопроводом. Вентиль должен иметь клапан, предотвращающий обратный поток движения воды. Сверху патрубка размещается перфорированный металлический вкладыш с отверстиями, на который укладываются куски рыбы. Вода поступает из водопровода по соединительной трубе в патрубок, а затем через мелкие отверстия под давлением на дно ванны, постепенно заполняя ее. Через переливное отверстие вода сливается в канализационную систему. Путем регулирования подачи и слива воды ускоряется процесс вымачивания рыбы.

В цехе вывешиваются следующие стенды:

* обработка рыбы в столовой воинской части;
* расшифровка маркировки банок с рыбными консервами;
* таблица средних норм отходов при обработке рыбы и выходов продуктов;
* санитарные требования при обработке продуктов в столовой воинской части;
* инструкции по правилам эксплуатации технологического оборудования, установленного в цехе;
* таблички, определяющие предназначение производственных столов и ванн.

Техника безопасности в цеха ПОП разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам О.Т. и Т.Б. противопожарной безопасности предприятия. Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, сдавшие экзамены по технике безопасности и зачёт по санитарии, перед поступлением на работу и вводный инструктаж непосредственно на рабочем месте, а затем периодически, не реже 1 раза в год. При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания. Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей. На ПОП случаи травматизма связаны с процессом приготовления пищи, к травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

Технологическая схема первичной обработки солёной рыбы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование технологических операций | Необходимое оборудование и инвентарь |
|  | Доставка рыбы со склада в столовую | Тара для доставки рыбы |
|  | Кратковременное замачивание в холодной воде, проверка на доброкачественность | Ванна |
|  | Удаление чешуи, головы, хвоста, плавников и внутренностей | Рыбочистка, стол производственный, доска разделочная, ножи "Поварская тройка" |
|  | Промывание | Ванна |
|  | Доставка в мясной цех для взвешивания | Ванна передвижная |
|  | Порционирования рыбы | Стол производственный весы настольные, доска производственная, ножи "Поварская тройка" |
|  | Вымачивание порционных кусков солёной рыбы | Ванна с проточной водой |
|  | Хранение и доставка в горячий цех | Ванна передвижная |
|  | Кратковременное хранение | Шкаф холодильный |

Технологическая схема первичной обработки мороженой рыбы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование технологических операций | Необходимое оборудование и инвентарь |
|  | Доставка рыбы со склада в столовую | Тара для доставки рыбы |
|  | Размораживание рыбы в воде с добавлением поваренной соли | Ванна |
|  | Размораживание рыбного филе и океанической рыбы (без воды) | Стол производственный или ванна (без залива воды) |
|  | Удаление чешуи, головы, хвоста, плавников и внутренностей | Рыбоочистительная машина, стол производственный, доска разделочная, ножи "Поварская тройка" |
|  | Промывание | Ванна |
|  | Доставка в мясной цех для взвешивания | Ванна передвижная |
|  | Порционирование рыбы | Стол производственный весы настольные, доска производственная, ножи "Поварская тройка" |
|  | Хранение и доставка в горячий цех | Ванна передвижная |
|  | Кратковременное хранение | Шкаф холодильный |

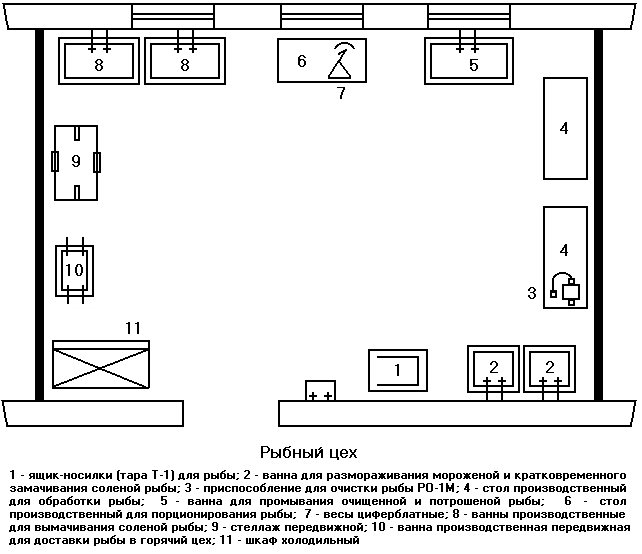
Из вышеуказанных схем следует вывод, что наиболее трудоёмким и длительным по времени является процесс первичной обработки солёной рыбы. Поэтому подбор оборудования для цеха производиться исходя из поступления на питание личного состава солёной рыбы, но с учётом возможного поступления мороженого рыбного филе.

Выбор технологического и холодильного оборудования

Выбор рыбочистительной машины

Для определения марки и производительности рыбочистительной машины рассчитывается максимальное количество одновременно перерабатываемого сырья.

**Рыбный цех столовой**



**4. Санитарные требования к реализации готовой продукции**

Реализация готовых изделий – это процесс, который требует в первую очередь, правильной организации работы, чтобы избежать загрязнения готовой продукции микроорганизмами. Для этого готовая продукция перед раздачей должна раскладываться перед раздачей в чистую посуду (лотки, мармиты, котлы, кастрюли). Если на данном предприятии имеются передвижные котлы, то лучше готовую еду передавать на раздачу в тех котлах, в которых она готовилась.

Предприятия ресторанного хозяйства должны обеспечивать достаточное количество столовых приборов и подносов. Хранят столовые приборы в близи прилавка - раздачи в металлических ящиках - кассетах ручками вверх. Подносы также хранят вблизи прилавка - раздачи.

Столовая посуда должна быть не только чисто вымытой, но и сухой. Не следует пользоваться посудой с трещинами, отбитыми краями.

Разливать готовую еду или раскладывать следует перед самым отпуском ее потребителю.

Для сокращения сроков обслуживания потребителям (столовых предприятий, учебных заведениях, кафе, чайных, закусочных) организовано самообслуживание, при котором потребитель, подходит к раздаче и сам выбирает продукцию и берет столовые приборы.

В столовых с постоянным контингентом потребителей, с точки зрения гигиены, рациональной считается организация питания по комплексному меню, которое составляется на 10 или больше дней. Отпуск таких обедов можно организовать механизировано.

Блюда и напитки, которые отпускаются потребителям, должны иметь определенную температуру подачи: первые блюда и напитки 70-75 С; вторые блюда 65С; холодные супы, кисели, компоты от 7 до 14С.

Первые блюда могут находиться на горячей плите до 3 часов. Срок хранения и реализации горячих блюд составляет не больше 3 часов при температуре 75 градусов. Холодные закуски хранят не более 1 часа, а бутерброды от 30 минут до 1 часа.

При наличии охлаждаемых прилавков не выше 6С мясные и рыбные заливные можно хранить12 часов, незаправленные овощные, мясные, рыбные салаты 12 часов, сельдь порционная 24 часа.

Хранение и реализация тортов и пирожных 72 часа с белковым кремом, 36 часов с масляным кремом, 6 часов сливочным.

Остывшая еда перед раздачей обязательно поддается повторной тепловой обработке и дегустируется заведующим производством. После повторной тепловой обработки продукция может хранится не больше 1 часа. Такую продукцию не следует соединять со свежей.

Для защиты прав потребителей, качество готовой продукции, придерживания технологического процесса на предприятиях ресторанного хозяйства постоянно контролируется бракеражными комиссиями, санитарно-эпидемиологическими станциями и лабораториями.

К составу бракеражной комиссии, которая создается на каждом предприятии ресторанного хозяйства входит директор, который есть ее главою, заведующий производством, санитарный работник, представитель общественного контроля.

Бракераж происходит до начала реализации приготовленной еды. Он включает изучение меню, калькуляцию блюд, установление температуры готовой продукции, органолептическую оценку качества и выход блюда. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал, который хранится у заведующего производством.

Бракеражная комиссия, проводя органолептическую оценку качества, следует требованиям, которые предъявляются к полуфабрикатам, готовым блюдам, кулинарным и кондитерским изделиям.

Негативную оценку качества получают блюда и изделия, которые имеют дефекты, из за которых они не могут допускаться к реализации, а именно: нарушение формы, пересоленность, посторонние запахи и вкусы.

**5. Охрана труда при работе в рыбном цехе**

I. Перед началом работы.

1. Одеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.

2. Привести в порядок рабочее место, не заграждать проходы.

3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

4. При осмотре оборудования проверьте:

а) правильность сборки;

б) надёжность крепления машин;

в) наличие и исправность заземления;

г) исправность пускорегулирующего устройства;

д) наличие и исправность ограждения.

5. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт производить запрещено.

II. В о время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.

2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.

3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.

4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении "выключено".

5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.

6. Разделку мороженой рыбы производить после оттаивания.

7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.

8. Не ставить в духовку противни не соответствующие размерам духовки.

9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.

10. Не браться за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.

11. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.

12. Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.

13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.

14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин – 20кг, для мужчин – 50кг.

15. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврике.

16. При работе на оборудовании с газовым обогревом нужно помнить, что газ взрывается.

Поэтому перед зажиганием горелки необходимо проверить – нет ли запахов газа в помещении.

17. Проверяй тягу, положение кранов на секторе, все пускорегулирующие устройства.

18. Запрещается работать на оборудовании включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.

19. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

20. Газовое устройство необходимо содержать в чистоте.

21. Запрещается останавливать работающую газовую аппаратуру без присмотра.

22. При наличии запаха газа немедленно сообщить в аварийную службу (04) для устранения аварии.

**Заключение**

Еще издавна считалось самым почетным занятием учить, лечить и кормить. Во Франции в прошлом веке, ремесленник не мог стать дворянином, но для поваров было сделано исключение, так как труд его был приравнен к искусству. Труд талантливого повара близок к творчеству живописца и скульптора, требует художественного вкуса, особенно чувства света и формы. Надо добрым словом вспоминать украинских поваров, работающих в полутемных подвалах трактиров, ресторанов безвестных тружеников, создавших в наследство нам кулинарное искусство. Без них, без кулинарии, не было бы нашей современной кулинарии, не было бы и тех блюд, которые и сейчас являются гордостью украинской кухни.

Создание в Украине предприятий общественного питания с высоким качеством приготавливаемых продуктов, уровнем обслуживания, максимально удобных для посетителей – одна из важнейших задач, стоящих перед системой общественного питания сегодня.

В условиях современного производства кондитер, как и любой повар, должен обладать определенными знаниями и необходимыми практическими навыками.

Среди знаний и умений можно выделить: знание основ рационального питания, знание правил приготовления основных блюд и условия безопасности при приготовлении.

Трудовая деятельность работников общественного питания с одной стороны направлена на улучшение свойств сырья и получения высококачественной продукции, а с другой на улучшение процесса обслуживания потребителей. Любая ошибка, небрежность, невнимательность в работе повара могут привести к тяжким последствиям. Поэтому к работникам этой профессии предьявляются такие требования как внимательность, точность дозировки, быстрота реакции, а также, что не мало важно внешний вид повара. Эстетика спецодежды повара предполагает ее чистоту. Грязный передник или куртка резко снижают настроениеработающих, к тому же расценивается как и нарушение санитарного режима. Человек небрежный, почти всегда такой же и в отношении к людям. Культурный человек всегда следит за своей внешностью, как на работе, так и дома. Опрятно одетый повар всегда вызывает уважение и почтительное отношение потребителей. Настоящий повар по праву гордится своим мастерством, для него нет высшего укора, чем мнение потребителей. Потому-то повар – это творец не только блюд, но и хорошего настроения, ведь хорошо приготовленное блюдо – настоящее произведение искусства.

В общении с потребителем повар должен владеть своим поведением. При этом он руководствуется нормами поведения принятыми в нашем обществе, а так же профессиональным требованиям таким как: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие ко всем требованиям. Повар должен общаться не теряя собственного достоинства. Но этическая культура общения повара с потребителем не должна сводиться к формальной вежливости, корректности в работе это еще не подлинная культура общения. Доброжелательный настрой повара как бы обязывает подлинному настроению. Таким образом работники общественного питания пропагандируют правила этикета выполняя тем самым определенную воспитательную роль. а так же воздействуют эстетические вкусы, культуры поведения за столом, консультации по вопросам сочетания блюд и напитков. В ответ на радушное обслуживание, потребители стремятся быть умеренными в своих требованиях. Разумеется, доброта должна быть искренней, ведь доброта располагает друг к другу. Лучшая форма проявления радушия не принужденная естественная улыбка.

**Список использованной литературы**

• В.С. Доцяк "Укра їнська кухня ". Львів "Оріана нова", 1998р.

• Л.И. Анфимова "Кулинария", 1996г.

• З.П. Матюхина "Основы физиологии питания, гигиены и санитарии" М. Зысона, 1981г.

• Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Экономика, 1983г.

• Г.А. Богданова "Оборудование предприятий общественного питания" М. Экономика, 1991г.

• Г.И. Бутатиж "Организация производства предприятий общественного питания" М. Экономика, 1997г.

• М.В. Васильчук "Основи охорони праці"

**Приложения**

**Технико-технологическая карта №1**

Наименование блюда: "Рыба (семейства осетровых) припущенная"

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто | Нетто на 1 порцию | Нетто на 5 порций |
| Осетр | 311 | 154 | 770 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 25 |
| Петрушка корень | 7 | 5 | 25 |
| Шампиньоны свежие | 53 | 40 | 200 |
| Лимон | 8 | 7 | 35 |
| Гарнир (картофель отварной) |  | 150 | 750 |
| Соус |  | 75 | 375 |
| Выход |  | 385 | 1925 |

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные, на филе с кожей без хрящей кладут, в рыбный котел с решеткой в один ряд, подливают горячий бульон или воду, добавляют лук репчатый, коренья, соль. Специи и, закрывают посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85-90 градусов. За 10 минут до окончания варки добавляют лавровый лист.

При отпуске на рыбу кладут готовые грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют, соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Требования к оформлению: Подают рыбу с лимоном, гарнируют картофелем отварным, поливают соусом.

Руководитель подпись

**Технологическая схема "Рыба припущенная"**

**Осетр**

**Грибы**

**Лук**

**Петрушка**

Первичная обработка

Первичная обработка

Первичная обработка

Первичная обработка

**Лимон**

Первичная обработка

Нарезают ломтиками

Нарезать

Удалить семена, кожицу

Припускание с добавлением лука, кореня. петрушки

Отпускают с грибами, лимоном

**Технико-технологическая карта №2**

Наименование блюда: "Рыба (филе) припущенная"

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Брутто | Нетто на 1 порцию | Нетто на 5 порций |
| Судак | 298 | 152 | 760 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 25 |
| Петрушка корень | 7 | 5 | 25 |
| Шампиньоны свежие | 53 | 40 | 200 |
| Лимон | 8 | 7 | 35 |
| Гарнир (картофель отварной) |  | 150 | 750 |
| Соус |  | 75 | 375 |
| Выход |  | 385 | 1925 |

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные, на филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят добавляют лук репчатый, коренья, специи, грибной отвар и припускают 10-15 минут.

Требования к оформлению: Подают рыбу с лимоном, гарнируют картофелем отварным, соус подают отдельно.

Руководитель подпись

**Технологическая схема "Рыба (филе) припущенная"**

