**Продолжаем изучать вопрос «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока:**

***3.11. Технология приготовления блюд и закусок из нерыбного водного сырья.***

**Домашнее задание - изучите лекционный материал и составьте краткий конспект и выполните тестовое задание.**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 02.04.2021г.**

**Закуски из нерыбного водного сырья**

***Раки по-русски.***Живых раков промывают, кладут в кипящую сильно посоленную воду с кореньями, луком, стеблями | укропа и петрушки, лавровым листом и душистым перцем. Варят их, изредка помешивая, до тех пор, пока они не станут красными и между каркасом туловища и шейкой не появится трещина (8—12 мин). Сварившихся раков охлаждают в отваре. Укладывают их горкой, сверху располагают овощи, специи, веточки зелени петрушки или укроп. Раков можно варить в квасе или пиве.

***Салат из крабов, креветок и раковых шеек.***Отварные, охлажденные и очищенные картофель, морковь, брюкву, а также свежие помидоры, соленые или свежие огурцы нарезают кубиками (6 мм) и добавляют зеленый горошек. Одну четверть всех овощей заправляют майонезом и укладывают в вазочку или салатник горкой. Сверху вокруг кладут кусочки отварных крабов или шейки креветок, раков красной стороной вверх, а вокруг аккуратными букетиками остальные овощи. Перед отпуском овощной гарнир поливают салатной заправкой.

***Креветки заливные.***В формочку или противень наливают рыбное желе (ланспиг) слоем 3—5 мм и дают ему застыть. После этого на желе красиво располагают яркие овощи (морковь, помидоры, зелень петрушки) и их закрепляют ланспигом.

Отварных креветок очищают от панциря, нарезают ломтиками, укладывают в формочки, не касаясь стенок, или на противень (с интервалами), заливают рыбным желе и охлаждают.

Перед отпуском заливное на противне разрезают на порции, а формочки опускают на 3—5 с в горячую воду и содержимое перекладывают на тарелку, блюдо или в вазочку. При подаче на блюде заливное гарнируют букетами отварных и сырых овощей (морковь, брюква, картофель, огурцы, помидоры, зеленый салат и т. д.). Отдельно подают соус майонез.

***Устрицы.***Раковины с малюсками промывают в холодной воде, специальным ножом разделяют створки, снимают верхнюю створку, вторично промывают в подсоленной воде, подрезают мякоть моллюска в месте прикрепления его к раковине и подают в ней на салфетке с кусочками пищевого льда.

***Кальмары.***Филе кальмаров варят так же, как для приготовления горячих блюд. Отварных кальмаров шинкуют соломкой. После этого их можно подавать с горчичной заправкой, под красным маринадом, добавлять в винегреты и салаты или делать из них заливное.

***Омары и лангусты.***Этих крупных морских ракообразных варят, вынимают мякоть шеек, клешней (у омаров). Можно подавать их под майонезом. При банкетной подаче панцирь отварного омара кладут на блюдо, укладывают на него шейку, нарезанную ломтиками, а расколотые клешни с мякотью кладут рядом. Майонез подают отдельно. Лангустов обрабатывают, приготовляют и подают так же, как и омаров.

***Морская капуста.***Сушеную морскую капусту перебирают и замачивают в холодной воде в течение 10—12 ч (на 1 кг капусты 7—8 л воды), после чего тщательно промывают. Мороженую капусту оттаивают в холодной воде и промывают.

Готовят капусту так: заливают холодной водой, быстро Доводят до кипения и варят 15—20 мин; после этого отвар сливают, капусту вновь заливают теплой водой и варят еще 15—20 мин; можно повторить эту операцию и третий раз. Консервированную капусту предварительно не обрабатывают.

***Салат из морской капусты.***Сырую морковь натирают на крупной терке, яблоки и огурцы (соленые или свежие) шинкуют и все смешивают с морской капустой. Салат заправляют солью и поливают сметаной или майонезом.

С маринованной морской капустой можно готовить винегреты, рыбные салаты, подавать ее под майонезом, добавлять в икру грибную или овощную, в рубленую сельдь.

**Требования к качеству холодных блюд и закусок из рыбы**

Холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10—12°С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

***Рыбные гастрономические продукты.***Они должны быть хорошо зачищены, аккуратно нарезаны; осетровые без хрящей и кожи; на поверхности семги, кеты не должно быть следов пальцев. Сельдь — в меру соленая, хорошо очищена, без темной пленки на внутренней стороне. Готовая рубленная сельдь должна содержать сухих веществ не менее 40%, жира — не менее 9, поваренной соли — не более 4—6% и иметь кислотность не выше 0,4% (в пересчете на уксусную кислоту). В рецептуру рубленой сельди входит основного продукта 45—50% (нетто) массы готового изделия.

**У *заливной рыбы***желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5—0,7 см.

**У *отварной рыбы***поверхность плотная, сохраняет форму.

В блюдах, заправленных майонезом, не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения).

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0—6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и подобные продукты — на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей.

 Рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 мин. Из бутербродов можно хранить только закусочные, покрытые желе, но не более 12 ч.

После изучения теоретической части рекомендую просмотреть несколько мастер-классов по теме урока по следующим ссылкам:

<https://www.youtube.com/watch?v=QiU38r2u8cQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=LypLZNkDPkc>

<https://www.youtube.com/watch?v=wnKZ-qt5HPI>

**2.Пройдите тест.**

**ТЕСТ по теме «Холодные блюда и закуски из рыбы»**

**Ф.И.О. обучающегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1.   Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
а)   филе с кожей и костью;

б)    чистое филе;
в)    филе с кожей.

2.         Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
а)        филе с кожей и костью;

б)        чистое филе;
в)        кругляши.

3.        Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?
а)        30...40;
б)        50...75;
в)        100... 125.

4.        Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?
а)        карповых, тресковых;
б)        окуневых, осетровых;
в)        лососевых, камбаловых.

5.        Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?
а)        после введения желатина, соли и уксуса;
б)        после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
в)        после перемешивания и доведения до кипения.

6.        Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
а)        1... 1,5 см;
б)        0,7... 1 см;
в)        0,5 см.

7.        Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?
а)        1...2 см;
б)        3...4 см;
в)        4...5 см.

8.        Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?
а)        1... 1,5 см;
б)        0,5...0,6 см;
в)        0,7...0,8 см.

9.        Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?
а)        40/60;
б)        75/125;
в)        50/100.

10.        Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
а)        польский;
б)        майонез с корнишонами;
в)        хрен с уксусом.

11. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

1) сельдь нарезать кусочками 2) подать 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
4) украсить листьями салата или веточками зелени 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
6) лук нарезать кольцами 7) гарнир выложить букетами
8) сельдь полить салатной заправкой 9) сельдь слабосоленую разделать на чистое филе