**ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**

**«БОГУСЛАВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО – ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»**

***Методична розробка уроку виробничого навчання на тему: «Приготування страв з продуктів моря»***

**розробила**

 **майстер виробничого навчання**

 **Лелека Валерія Валеріївна**

**2020 рік**

План уроку

1. Спеціальність: Кухар
2. Тема програми: Приготування страв з риби та морських продуктів
3. Тема уроку: Приготування страв з продуктів моря
4. Кількість годин: 6
5. **Мета уроку:**

**Навчальна** – формування складних умінь, навичок по приготуванню страв з морських продуктів (креветки варені натуральні, раки варені, кальмари у томатному або сметанному соусі, краби з рисом і соусом,морський гребінець варений, з соусом).

**Розвиваюча** – формувати рівень творчого мислення, уміння самостійно працювати, розвивати увагу та спостережливість

Виховна – виховати повагу до праці, до обраної професії, моральні якості учнів, як особистостей, виробити навички і вміння самоконтролю

1. **Матеріально-технічне забезпечення:** електроплита , виробничий стіл, ножі кухарської трійки, обробні дошки, посуд, інвентар, продукти
2. **Методичне забезпечення:** плакати, комплект інструкційно-технологічної документації,
3. **Тип уроку:** урок формування складних умінь
4. Методи і прийоми навчання: фронтальне опитування, робота учнів із дидактичними та інструкційно-технологічними картками, виконання завдання.
5. **Міжпредметні зв’язки:** технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, санітарія та гігієна, облік та калькуляція, охорона праці.
6. **Список літератури:** Збірник рецептур, В.С. Доцяк «Українська кухня», Л.І. Антонець «Лабораторний практикум з предмета: «Технологія приготування їжі» та «Організація виробництва».

**Хід уроку**

**І. Організаційна частина:**

- перевірка наявності учнів (черговий доповідає про кількість учнів на уроці);

- перевірка готовності учнів до заняття (наявність спецодягу, дотримання правил особистої гігієни);

Допуск учнів з правил безпеки праці перед виконанням практичних робіт.

**ІІ. Вступний інструктаж**

1. Повідомлення теми і мети уроку

Тема нашого уроку «Приготування страв з морських продуктів». Мета нашого уроку - формування складних умінь, навичок по приготуванню страв з морських продуктів (креветки варені натуральні, раки варені, кальмари у томатному або сметанному соусі, краби з рисом і соусом, морський гребінець варений, з соусом), при цьому формувати рівень творчого мислення, уміння самостійно працювати, розвивати увагу та спостережливість, виховуючи повагу до праці, до обраної професії, моральні якості учнів, як особистостей, навички і вміння самоконтролю.

1. Пояснення характеру та призначення наступної роботи, порядку виконання вправ.

Майстер в/н: з морепродуктів можна приготувати різноманітний асортимент страв, закусок і кулінарних виробів як у натуральному вигляді, так і в поєднанні з овочами, картоплею, крупами й іншими продуктами. Морепродукти багаті повноцінними білками, мінеральними речовинами (кобальт, марганець, цинк, кальцій, фосфор, йод, натрій та ін.), вітамінами РР, С, D, групи В. вони містять незначну кількість жиру, мають хороший смак.

 **Порядок виконання роботи**

 1) Вивчити теоретичні відомості.

1. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:
* Креветки варені натуральні;
* Раки варені;
* Кальмари у томатному або сметанному соусі;
* Краби з рисом і соусом;
* Морський гребінець варений, з соусом.
1. Дати оцінку якості приготовлених страв.
2. Перевірка опорних знань учнів за допомогою карток-завдань, та гри «Брейн – ринг».

**Брейн - ринг**

1. На які групи поділяються морепродукти?

Поділяються на такі групи: ракоподібні (краби, креветки, омари, лангуст); молюски (кальмари, морський гребінець, мідії, устриці); голкошкірі (трепанги); морські водорості ( морська капуста).

1. Що собою представляють краби?

Це великі морські краби, масою 3 – 5 кг.

1. В якому вигляді надходять краби на підприємства?

Надходять у вигляді консервів.

1. Як обробляють крабів?

Банки розкривають, знімають папір і кісткові пластинки, відокремлюють цілі шматочки м’якоті.

1. Які страви готують з крабів?

З крабів готують салати, закуски, другі гарячі страви.

1. Що собою представляють креветки?

Це морські рачки до 15 см завдовжки, масою 75 г.

1. Чим цінні креветки?

М'ясо креветок, як і крабів – це джерело білка і мінеральних речовин.

1. В якому вигляді надходять креветки на підприємства масового харчування?

Креветки надходять свіжозамороженими, вареноохолодженими, консервованими.

1. Де і як використовують креветки?

Їх використовують у натуральному вигляді, для салатів, закусок, перших і других страв, ними оздоблюються другі страви.

1. Що собою представляють омари і лангусти?

Це найбільші ракоподібні масою 4 – 10 кг.

1. В якому вигляді надходять на підприємства омари і лангусти?

На підприємства масового харчування надходять свіжими, варено-мороженими, розібраними (шийки в панцері) і консервованими.

1. Як використовують морожені ракоподібні?

Морожені ракоподібні варять у підсоленій воді (на 1 кг - 2 л води, 100 г солі, коріння петрушки, перець горошком, лавровий лист) протягом 15 – 20 хв. У гарячому вигляді відокремлюють м'ясо від панцера.

1. Що готують з консервованих омарів і лангустів?

З консервованих омарів і лангустів готують гарячі і холодні закуски.

1. Який вигляд мають кальмари?

Кальмари – це головоногі молюски з десятьма щупальцями, розміщеними навколо голови.

1. В якому вигляді надходять кальмари на підприємства?

На підприємства масового харчування надходять нерозібрані морожені кальмари, а також у вигляді напівфабрикатів.

1. Як обробляють кальмари?

Кальмари розморожують у холодній воді при температурі 20оС, потрошать, видаляють нутрощі, рогову порожнину і очі. Щоб відокремити плівку, кальмарів занурюють на 3 – 4 хв у гарячу воду, для зменшення втрат, кальмарів обшпарюють протягом 30 с і промивають, при цьому м'ясо набуває рожевого забарвлення.

1. Де і як використовують кальмарів?

Використовують для варіння. Варені кальмари нарізають на шматочки різної форми і вживають для приготування салатів, вінегретів, додають до начинок.

1. Чим цінні морепродукти?

Морепродукти багаті на білки, мінеральні речовини (кобальт, марганець, цинк, кальцій, фосфор, йод, натрій та ін.), вітамінами РР, С, D, групи В. вони містять незначну кількість жиру, мають хороший смак.

1. Що собою представляє морський гребінець?

Морський гребінець – це двійчастий молюск у черепашці. Їстівна частина – мускул і мантія.

1. В якому вигляді морський гребінець надходить на підприємства масового харчування?

На підприємства масового харчування надходить свіжомороженим, вареним і консервованим.

1. Які страви готують з морського гребінця?

З морського гребінця готують холодні страви і закуски, перші, другі, смажені і запечені страви, начинки.

1. Який вигляд має морська капуста?

Морська капуста – водорість коричневого або темно-зеленого кольору.

1. В якому вигляді морська капуста надходить на підприємства масового харчування?

На підприємства масового харчування морська капуста надходить сушеною, мороженою і консервованою.

1. Для приготування яких страв використовують морську капусту?

Використовують для приготування салатів, вінегретів, соусів, перших страв, подають як гарнір.

1. Чому морську капусту використовують для приготування дієтичних страв?

Морська капуста багата на мікроелементи (йод, кобальт, нікель, молібден, рубідій) і вітаміни С, В1, В12, А, D, Е.

**Картки – завдання**

**Завдання № 1**

Розмістити в правильному порядку послідовність технологічних операцій приготування креветок варених натуральних

* Перемішати і проварити креветки впродовж 5-ти хвилин
* Закип’ятити воду
* Додати сіль, спеції (перець чорний, лавровий лист)
* Розморозити свіжоморожені креветки
* Відпустити

**Завдання № 2**

Розмістити в правильному порядку послідовність технологічних операцій приготування кальмарів у томатному або сметанному соусі

* Варити
* Одділити плівку
* Занурити у гарячу воду
* Промити 2 – 3 рази у холодній воді
* Інтенсивно перемішати
* Випотрошити (видалити нутрощі, рогову порожнину й очі)
* Розморозити у холодній воді
* Нарізати соломкою
* Обшпарити впродовж 30 с і промити
* Залити соусом, довести до кипіння
* Відпустити
* Охолодити у відварі

 **Завдання № 3**

Розмістити в правильному порядку послідовність технологічних операцій приготування морського гребінця вареного, з соусом

* Промити холодною водою
* Розморозити на повітрі
* Додати моркву, петрушку, перець чорний
* Закласти у киплячу, підсолену воду
* Охолодити
* Зварити
* Залити бульйоном
* Нарізати скибочками
* Довести до кипіння
* Подати з гарніром і соусом
1. Аналіз і доповнення відповідей учнів.
2. Аналіз можливих помилок при виконанні завдання, методів попередження.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Проблема** | **Причини** | **Шляхи попередження** |
| 1 | Креветки мають непривабливий зовнішній вигляд (потемнілі головки) | Повністю розморозили  | Розморожувати повністю креветки не рекомендується, оскільки їх голови потемніють і погіршиться зовнішній вигляд |
| 2 | У кальмарів не відокремлюється плівка | Порушений процес обробки кальмарів | Щоб відокремити плівку, кальмарів занурюють на 3 – 4 хв у гарячу воду (65 – 70о С), інтенсивно перемішують, потім 2 – 3 рази промивають у холодній воді |
| 3 | Отримали більший відсоток втрат при обробці кальмарів | Порушений процес обробки | Щоб зменшити втрати, кальмарів перед варінням обшпарюють протягом 30 с і промивають, при цьому м'ясо набуває рожевого забарвлення |
| 4  | Філе морського гребінця тверде, щільне ,сухе | Порушений процес варіння | Філе морського гребінця не варто варити більше 15 хв, так як погіршується якість продукту |
| 5 | Консистенція варених кальмарів тверда, щільна | Порушений процес варіння | Кальмарів варять не більше 5-ти хв. З моменту закипання |

6. Пояснення та показ способів раціональної організації робочого місця для виконання завдання.

- підготовити необхідний посуд, інвентар;

- організувати робоче місце, а саме:

Сировину викласти у підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

Розробну дошку покласти перед собою на відстані 5 – 6 см від краю стола. Інші необхідні інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу або у шухляду.

- Дотримуватися правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

 7. Пояснення та показ раціональних прийомів і послідовність виконання завдання, методів самоконтролю в процесі роботи, якості виконання робіт.

***Послідовність технологічного процесу приготування страв***

**Креветки варені натуральні**

1. Розморозити на повітрі при температурі 18 – 20оС.
2. Розділити блок на частини.
3. Закласти у киплячу воду.
4. Додати сіль, перець чорний, лавровий лист.
5. Перемішати і проварити впродовж 5-ти хв.
6. Креветки порціонують і подають.

**Раки варені**

1. Промити у холодній воді.
2. Закласти у киплячу воду.
3. Додати сіль, спеції, кріп.
4. Проварити 12 – 15 хв.
5. Використати за призначенням.

**Кальмари у томатному або сметанному соусі**

1. Розморозити у холодній воді при температурі 20о С.
2. Випотрошити (видалити нутрощі, рогову порожнину, очі).
3. Занурити у гарячу воду на 3 – 4 хв.
4. Інтенсивно перемішати, промити 2 – 3 рази у холодній воді.
5. Одділити плівку.
6. Обшпарити протягом 30 с і промити.
7. Проварити у підсоленій воді 5 хв.
8. Охолодити.
9. Нарізати соломкою.
10. Залити соусом, довести до кипіння.
11. Відпустити.

**Краби з рисом і соусом**

1. Краби (консерви) вивільнити від пергаменту.
2. Разом з соком викласти у сотейник.
3. Довести до кипіння.
4. Відпустити з гарніром та соусом.

**Морський гребінець варений, з соусом**

1. Розморозити на повітрі.
2. Промити холодною водою.
3. Закласти у киплячу підсолену воду.
4. Додати моркву, петрушку, перець чорний.
5. Проварити 10 – 15 хв.
6. Охолодити
7. Нарізати скибочками.
8. Залити бульйоном.
9. Довести до кипіння.
10. Подати з гарніром і соусом.
11. Пояснення правил охорони праці, техніки безпеки та електробезпеки. Допуск до роботи (запис в журналі).

**Інструкція з охорони праці**

Щоб запобігти нещасних випадків, робітники кухні повинні вивчити правила експлуатації обладнання і отримати практичний інструктаж у завідуючого виробництва.

 Адміністрація підприємства зобов’язана забезпечити безпеку праці на всіх робочих місцях. Категорично забороняється допускати до роботи осіб, які не знають правил експлуатації машин.

 Біля кожної машини повинні бути вивішені правила роботи та інструкція по техніці безпеки. З кожним робітником необхідно проводити поточний інструктаж з охорони праці.

 Температура повітря в рибному цеху повинна бути не нижчою 16оС, а в гарячому цеху – не вище 26оС.Протягів не повинно бути.

 Підлога повинна бути рівною, не слизькою, з ухилом для стікання води.

 Під час роботи слід своєчасно видаляти перероблені відходи, слідкувати за санітарним станом кожного робочого місця, після закінчення роботи ретельно промити і протерти всі машини, які застосовуються в рибному і гарячому цеху для приготування страв з риби.

 Готові вироби більш, ніж 20 кг транспортують на візках. Котли вагою більше, ніж 15 кг дозволяється знімати тільки вдвох.

 Поверхня плити повинна бути рівною і гладкою, без тріщин.

 При смаженні вироби слід обсушити і закладати в киплячий жир по направленню від себе.

 Ножі повинні мати щільно закріплені ручки і гострі леза.

 Теплове електричне обладнання повинно бути заземленим. На підлозі повинні лежати гумові килимки.

 На підприємстві обов’язково повинна бути аптечка з набором ліків, а також внутрішній або центральний зв'язок (телефон).

 9.Перевірка засвоєння учнями матеріалу вступного інструктажу за допомогою тестів.

**Тести**

1. Краби – це…

а) найбільші ракоподібні;

б) великі морські раки;

в) морські рачки до 15 см завдовжки.

2. Креветки розморожують …

а) у холодній воді;

б) у гарячій воді;

в) на повітрі.

3. М'ясо омарів і лангустів відокремлюють від панцера …

а) у гарячому вигляді після варіння;

б) у сирому вигляді;

в) після смаження.

4. Кальмари – це…

а) двійчастий молюск у черепашці;

б) тіло циліндричної форми, вкрите короткими щупальцями;

в) головоногі молюски з десятьма щупальцями, розміщеними навколо голови.

5. Морська капуста – це водорість…

а) коричневого кольору;

б) червоного;

в) темно-зеленого.

6. Морський гребінець варять…

а) 5 -10 хв;

б) 10 – 15 хв;

в) 15 – 20 хв.

7. Креветки варять …

а) 10 хв4

б) 15 хв;

в) 5 хв.

8. Кальмари варять…

а) 15 хв;

б) 5 хв;

в) 10 хв.

9. Раків можна варити…

а) у воді;

б) у пиві;

в) у квасі.

10. Морепродукти багаті на…

а) повноцінні білки;

б) мінеральні речовини;

в) вітаміни.

Відповіді на тестові запитання

1. А
2. В
3. А
4. В
5. А, В
6. Б
7. В
8. Б
9. А, Б, В
10. А, Б, В

10. Ознайомлення з критеріями оцінювання.

Залежно від якісних показників страви та вироби оцінюють так: приготовлено «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» (брак).

 «**Відмінно»** оцінюються такі страви та кулінарні вироби, які відповідають за смаком, запахом, кольором, зовнішнім виглядом і консистенцією затвердженій рецептурі та іншим показникам, передбаченим вимогами технологічної картки.

 «**Добре»** оцінюють вироби, приготовлені відповідно до затверджених рецептур і вимог технологічної карти, однак мають один незначний дефект (недосолені, не доведені до кольору).

 «**Задовільно»** оцінюють страви та кулінарні вироби, які мають відхилення від вимог технологічної карти, але придатні для реалізації без переробки.

 «**Незадовільно»** (брак) оцінюють страви, які мають такі недоліки: сторонній, невластивий виробам запах і смак – різко пересолені, різко кислі, гіркі, недоварені, недосмажені, втратили свою форму, підгоріли, мають невластиву цим виробам консистенцію.

1. Пробне виконання прийомів та методів виконання робіт.

Учні повторюють за майстром деякі прийоми і операції по виконанню практичного завдання (обробка морепродуктів, підготовка їх до варіння, приготування)

ІІІ. Поточний інструктаж

Видача завдання учням для самостійної роботи

Група поділяється на 5 бригад

Бригада № 1 (робоче місце № 1) готує креветки варені натуральні

Бригада № 2 (робоче місце № 2) готує раки варені

Бригада № 3 (робоче місце № 3) готує кальмари у томатному або сметанному соусі

Бригада № 4 (робоче місце № 4) готує краби з рисом і соусом

Бригада № 5 (робоче місце № 5) готує морський гребінець варений, з соусом

 2. Організація робочого місця учнями:

а) отримати необхідний інструмент, інвентар, посуд;

б) вимити стіл гарячою водою;

в) перед початком роботи вимити руки милом і прохлорувати їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна;

г) сировину викласти в підготовлений посуд , дотримуючись товарного сусідства;

д) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5 – 6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідні інструменти.

 3. Відпрацювання завдання учнями самостійно

 4. Нагляд за роботою учнів:

а) перевірка правильності застосування способів і прийомів роботи, демонстрація майстром окремих прийомів, консультації;

б) перевірка дотримання технологічного процесу учнями;

в) перевірка правильного використання інструментів, технологічної картки;

г) контроль за якістю виконання завдання;

д) контроль за дотриманням вимог охорони праці.

 Увага майстра в/н фіксується на роботі кожного учня, особливо на діяльності слабших учнів. Майстер в/н допомагає учневі самому знайти допущену помилку і шляхи її виправлення.

 Під час поточного інструктажу переважає бесіда або показ (діяльність майстра в/н) та самостійна робота ( діяльність учнів).

1. Прибирання робочих місць учнями.

**ІV. Заключний інструктаж.**

1. Доповідь бригадирів.

2. Майстер аналізує перебіг заняття, результати досягнуті кожною бригадою та окремими учнями.

3. Визначає помилки, порушення технологічного процесу, неправильне оформлення та підбір посуду для відпуску.

4. Проводить бракераж страв, особливо звертає увагу на температуру відпуску страв. Виставляє оцінки.

5. Видає домашнє завдання:

1) підрахувати, яка кількість морського гребінця необхідна для приготування 15 порцій морського гребінця вареного, з соусом, якщо при розморожуванні втрати і відходи його становлять 6 %.

2) підрахувати , яку кількість сировини необхідно мати для приготування 20 порцій креветок натуральних.

3) підрахувати , скільки треба води і солі для варіння 6 кг кальмарів.

**Використана література.**

1. Збірник Рецептур страв та кулінарних виробів. 1983. Вид. Економіка.

2. Українська кухня. В.С. Доцяк. Вид. «Оріяна – Нова».1998.557с.

3. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва. Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт. « Факт». 2003. 302с.

Додаток №1

**Креветки варені натуральні**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Витрати сировини** | **Вимоги до сировини** |
| **брутто** | **нетто** |
| Креветки свіжоморожені не розібрані (цілі) дрібні |  | 144,9 | Сировина повинна відповідати вимогам НТД |
| Креветки варено-морожені (цілі) дрібні |  | 120,5 |
| сіль |  | 3 |
| Перець чорний горошком |  | 0,01 |
| Маса варених креветок |  | 100 |

**Технологія приготування**

Морожені креветки розморожують на повітрі при температурі 18 – 20о С протягом двох годин для того, щоб розділити блок на частини. Розморожувати повністю не рекомендується, оскільки голови їх потемніють і погіршиться зовнішній вигляд.

Підготовлені креветки блоками масою 2 – 3 кг опускають у киплячу воду, додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист ( на 1 кг креветок – 3 л води, 150 г солі), перемішують і варять: свіжоморожені – 5 хв, варено-морожені – 3 хв з моменту закипання води. Готові креветки спливають на поверхню.

Креветки порціонують і подають.

**Вимоги до якості**

**Смак** – в міру солоний з присмаком спецій.

**Колір** – рожевий.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

Додаток № 2

**Раки варені**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Витрати сировини** | **Вимоги до сировини** |
| **брутто** | **нетто** |
| Раки |  | 10 шт | Сировина повинна відповідати вимогам НТД |
| Морква | 15 | 12 |
| кріп | 19 | 14 |
| Петрушка (корінь) | 19 | 14 |
| Острогін (зелень) | 14 | 5 |
| сіль |  | 30 |
| Перець чорний горошком |  | 0,1 |
| Лавровий лист |  | 0,1 |
| Вихід |  | 10 шт |

**Технологія приготування**

Живих раків добре промивають у холодній воді. Варять їх у киплячій воді з додаванням солі, спецій, коренів або у пиві, або у хлібному квасі 12 – 15 хв з моменту закипання рідини. Для варіння у пиві або квасі хлібному на 10 шт раків беруть 500 г рідини, додають тільки сіль. Потім посуд ставлять на край плити і залишають раків у відварі на 10 – 15 хв, щоб вони набули приємного аромату. Використовують варених раків як закуску, а також для оформлення рибних страв, салатів.

**Вимоги до якості**

**Смак** – у міру солоний з присмаком спецій, коренів.

**Колір** – червоний.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

Додаток № 3

**Кальмари в томатному або сметанному соусі**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Витрати сировини** | **Вимоги до сировини** |
| **брутто** | **нетто** |
| Кальмари (філе) | 154 | 139 | Сировина повинна відповідати вимогам НТД |
| Кальмари (тушка) | 199 | 153 |
| Маса варених кальмарів |  | 75 |
| Соус |  | 50 |
| Маса кальмарів з соусом |  | 125 |
| Гарнір |  | 150 |
| Вихід |  | 275 |

**Технологія приготування**

Кальмарів розморожують у холодній воді при температурі 20о С, потрошать, видаляють нутрощі,рогову порожнину і очі. Щоб відокремити плівку, кальмарів занурюють на 3 – 4 хв у гарячу воду (65 – 70о С), інтенсивно перемішують, потім промивають 2 – 3 рази холодною водою. Щоб зменшити втрати, кальмари обшпарюють протягом 30 с і промивають, при цьому м'ясо набуває рожевого забарвлення.

Підготовлені кальмари варять у киплячій підсоленій воді ( на 1 кг кальмарів - 2 л води і 20 – 40 г солі) 5 хв з моменту закипання. Довго варити їх не слід, оскільки вони стають твердими. Зварені кальмари охолоджують у відварі, потім нарізують соломкою, заливають соусом і доводять до кипіння.

Подають з гарніром – картоплею вареною або смаженою.

**Вимоги до якості**

**Смак** – в міру солоний.

**Колір** –

**Консистенція** – м’яка.

Додаток № 4

**Краби з рисом і соусом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Витрати сировини** | **Вимоги до сировини** |
| **брутто** | **нетто** |
| Краби (консерви) | 95 | 75 | Сировина повинна відповідати вимогам НТД |
| Рис припущений |  | 100 |
| Соус |  | 50 |
| Вихід |  | 228 |

**Технологія приготування**

Краби (консерви) вивільняють від пергаменту, разом із соком викладають у сотейник, доводять до кипіння.

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть рис припущений, зверху – краби, окремо подають соус томатний з овочами.

**Вимоги до якості**

**Смак** – в міру солоний.

**Колір** –

**Консистенція** – м’яка.

Додаток № 5

**Морський гребінець варений, з соусом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Витрати сировини** | **Вимоги до сировини** |
| **брутто** | **нетто** |
| Філе морського гребінця | 156 | 147 | Сировина повинна відповідати вимогам НТД |
| Морква | 4 | 3 |
| Петрушка (корінь) | 4 | 3 |
| Сіль |  | 2,5 |
| Перець чорний горошком |  | 0,01 |
| Маса вареного філе морського гребінця  |  | 75 |
| Гарнір |  | 150 |
| Соус |  | 50 |
| Вихід |  | 275 |

**Технологія приготування**

Філе морського гребінця розморожують на повітрі при температурі 18 – 20о С ( блоки розкладають в один ряд і залишають на 1 – 1,5 год). Потім ретельно промивають холодною водою.

У киплячу підсолену воду кладуть розморожене філе, додають моркву, петрушку,перець чорний горошком ( на 1 кг філе – 2 л води, 60 г солі) і варять 10 – 15 хв.

Перед подаванням охолоджене філе нарізують скибочками, заливають бульйоном і доводять до кипіння.

Подають з гарніром і соусом. Гарнір картопля варена або картопляне пюре. Соус – томатний чи сметанний.

**Вимоги до якості**

**Смак** – в міру солоний.

**Колір –**

**Консистенція** – м’яка.