

Подготовка рыбы для фарширования



Разработала: преподаватель
Баграмова Светлана Шамилевна

Цели урока:

Образовательная:

- углубить и расширить знания обучающихся в области последовательности выполнения технологических операций при приготовлении рыбы для фарширования;
- изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбы для фарширования;
- сформировать у обучающихся новые представления, понятия о последовательности выполнения технологических операций при приготовлении рыбы для фарширования и содействовать их прочному закреплению.

Развивающая:

- развивать познавательную активность обучающихся на уроке;
- развивать пространственное мышление, умение классифицировать факты и делать обобщающие выводы;
- развить у обучающихся стремлений к нахождению конкретных решений в проблемных ситуациях.

Воспитательная:

- создать условия, обеспечивающие воспитание интереса к выбранной профессии;
- способствовать формированию у обучающихся навыков самоконтроля, культуры труда;
- воспитывать стремление соблюдать правила безопасного ведения работ, аккуратности, а так же умение ориентироваться в деловой обстановке.

Карточка - опроса

1. Что является отличительной особенностью осетровой рыбы.
2. В какой части осетровой рыбы находится визига (хорда).
3. С какой целью после пластования звенья осетровой рыбы ошпаривают.
4. Под каким углом звено осетровой рыбы нарезают для припускания и жаренья.
5. На сколько уменьшается масса при ошпаривании звеньев осетровой рыбы.
6. Отходы при обработке осетровой рыбы на звенья с кожей составляет...

Эталон ответов

1. а) хрящевой скелет; б) поверхность кожи покрыта костными пластинками «жучками».
2. в спинном хряще.
3. ошпаривание облегчает удаление жучков и улучшает внешний вид рыбы.
4. под углом 30 градусов.
5. на 5...10%
6. 33...36%

Критерии оценок

«5»-выполнил всё задание правильно;

«4»-выполнил всё задание с 1-2 ошибками;

«3»-выполнил правильно только половину задания;

«2»-почти ничего не смог выполнить правильно

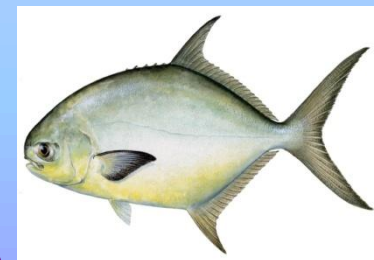
Полезная информация

1. Фаршировать можно любую рыбу. Для фарширования подойдёт и морская и речная рыба (судак, треска, карп, щука, форель и пр.).
2. Выбирать нужно не очень крупную рыбу (около 1,5 кг).
3. При чистке рыбы не травмировать кожу и не набивать её слишком плотно фаршем, чтобы во время тепловой обработки кожа не лопнула.
4. Фаршированную рыбу можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.





**Опасней всех она в реке,
Хитра, прожорлива,
сильна,
Притом — такая злюка!
Конечно, это...**



Фаршированная рыба – это уже не рыба, а скорее – рыбные котлеты в красивой оболочке. Именно этим она и интересна: на вид – шикарно и празднично, на вкус – мягко, без костей и с любимыми добавками, которые подскажет кулинарная интуиция повара. Что касается фаршированной щуки как таковой, то это одно из классических блюд русского национального стола. Она — королева рыбного стола, не случайно ее принято подавать с «коронай».



Немного истории

Самый ранний рецепт фаршированной щуки найден в Германии — рукопись датируется приблизительно 1350 годом. Там же, в Германии, в озере близ современного Кайзерслаутерна плавала знаменитая щука, которую в 1230 году император Фридрих II вроде бы пометил специальным кольцом. По преданию, именно ее — весом в 140 килограммов и длиной около 6 метров — выловили спустя 267 лет. Щука растет быстрее других рыб — за три года успеваает набрать около двух килограммов веса. Но главное — она ловится круглый год. Что много веков делало ее незаменимым продуктом питания.

Инвентарь для подготовки рыбы для фарширования



Разделочная доска



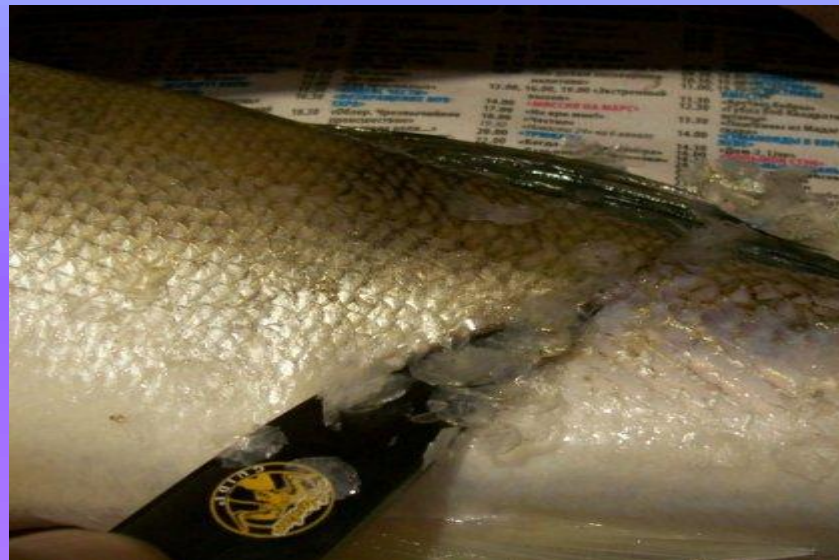
НОЖ



НОЖНИЦЫ

Последовательность выполнения технологических операций:

1. щуку в целом виде очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают.



2. подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа



3. осторожно отгибают голову и снимают кожу с тушки "чулком".



4. Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом



5. У головы удаляют жабры и глаза, промывают. Рыбу разделывают на чистое филе (мякоть отделяют от костей).



Приготовление фарша для рыбы



1. белый хлеб замачивают в молоке или сливках



2. мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с хлебом и пропускают через мясорубку



3. затем добавляют пассерованный мелкорубленный лук



4. соль, перец



5. измельчённый чеснок



6. сливочное масло и все еще раз пропускают через мясорубку



7. В полученную массу вводят сырые яичные белки и хорошо вымешивают до получения пышной однородной массы.

Процесс фарширования:

Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух.



Тепловая обработка (припускание):

Рыбу можно варить, припускать и запекать. В посуду (или рыбный котел) укладывают целую тушку рыбы, к ней прикладывают голову, наливают 1/3 часть рыбного бульона (приготовленного из костей и плавников, полученных при обработке рыбы) или воды, доводят жидкость до кипения, добавляют белые коренья (корень или стебли петрушки, репчатый лук или сельдерей) и при слабом кипении при закрытой крышке припускают рыбу в течение 40 минут, за 5-7 минут до готовности добавляют специи (лавровый лист и перец горошком).



Варианты оформления блюда:



На овальное блюдо или поднос, предварительно покрытых листьями салата, укладывают готовую рыбу, украшают овощами, лимоном и зеленью (набор продуктов выбирается на усмотрение). В качестве украшения - фигурно нарезанный лимон, маслины, розочки из помидора, брусника, зелень. Отдельно подают соус майонез или сметанный с хреном.

Фарширование рыбы порционными кусками

Нарезают кругляши толщиной до 5 см. Острием ножа осторожно срезают мякоть вместе с костями, оставляя на коже слой мякоти (0,3—0,5 см). Отверстие заполняют фаршем, куски укладывают один к другому по размеру, заворачивают в марлю и припускают.



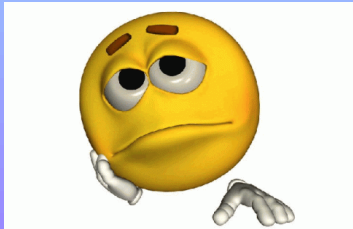
Закрепление урока

1. Какие виды рыбы используют для фарширования.
2. Каким весом используют рыбу для фарширования.
3. В каком виде фаршируют рыбу.
4. Как снимают кожу с тушки рыбы.
5. Почему нельзя набивать слишком плотно фаршем кожу рыбы.
6. Какому виду тепловой обработке подвергают фаршированную рыбу.

РЕФЛЕКСИЯ



На уроке было комфортно и всё понятно



На уроке немного затруднялся, не всё понятно



На уроке было трудно, ничего не понял

Домашнее задание:

1. Подготовить ребусы и загадки про щуку.



2. Найти варианты приготовления фаршей для фаршированной рыбы.



3. Индивидуальная работа с учебником Н. А. Анфимовой Кулинария стр. 56-57.



4. Проработать и выучить конспект по теме «Подготовка рыбы для фарширования».



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

ВСЕГО ХОРОШЕГО!

