

17-7221 4 изд

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное пособие

21-06212



Т. А. Качурина

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БЛЮД ИЗ РЫБЫ**
Практикум


ACADEMIA

Т. А. КАЧУРИНА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

ПРАКТИКУМ

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)
в качестве учебного пособия для использования
в образовательном процессе образовательных организаций,
реализующих программы среднего профессионального
образования по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 271
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

4-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2021

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722
К309

Рецензент —

методист Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Технологический колледж № 14 города Москвы», председатель учебно-методической комиссии по специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер» *Е. И. Соколова*

Качурина Т. А.

К309 Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 96 с.

ISBN 978-5-0054-0030-7

Учебное пособие подготовлено с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессиональных модулей.

Приведены практические и лабораторные работы для отработки приемов механической кулинарной обработки и разделки рыбы с костным скелетом, по расчету отходов при подготовке полуфабрикатов и приготовлении разных блюд из нее, правилам приготовления и подачи горячих блюд из рыбы. Даны материалы для контроля усвоения изученных тем обучающимися.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.8(075.32)

ББК 36.992я722

Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

12+

ISBN 978-5-0054-0030-7

© Качурина Т. А., 2017
© Ванюшкин С. П. (правопреемник Качуриной Т. А.), 2019
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие.....	4
Практическая работа № 1. Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом.....	6
Практическая работа № 2. Определение порций блюд, изделий, изготовленных из заданного количества сырья.....	9
Лабораторная работа № 1. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.....	11
Лабораторная работа № 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания, тушения, запекания, жаренья.....	18
Лабораторная работа № 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы....	22
Лабораторная работа № 4. Приготовление и подача горячих блюд из рыбы.....	26
Лабораторная работа № 5. Приготовление и подача рыбных горячих блюд.....	47
Приложения.....	68
<i>Приложение 1.</i> Контрольная ведомость обучающегося.....	68
<i>Приложение 2.</i> Дневник обучающегося (мониторинг освоенных умений).....	74
<i>Приложение 3.</i> Рекомендации для преподавателя по подготовке и проведению лабораторных работ.....	78
Список литературы.....	93