

17-7221 7суд.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Т. А. Качурина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ ПРАКТИКУМ

Учебное пособие

Профессиональный модуль

Профессиональное образование

24-05872



Т. А. КАЧУРИНА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

ПРАКТИКУМ

Для студентов, обучающихся по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер»

7-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2024

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722
К309

Рецензент —

методист Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования г. Москвы «Технологический колледж № 14»,
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 / Т. А. Качурина. — 7-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 96 с.

ISBN 978-5-0054-2898-1

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и предназначено для изучения профессиональных модулей «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

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, обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722

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

12+

© Качурина Т. А., 2017
© Ванюшкин С. П. (правопреемник Качуриной Т. А.), 2019
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2024

ISBN 978-5-0054-2898-1

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