

## «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

### ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

Тема: «Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї»

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ р.

#### Мета роботи:

- Навчитися практично підбирати інструмент, інвентар, посуд.
- Організувати робоче місце.
- Закріпити практично теоретичні знання з механічної кулінарної обробки риби.
- Дотримуватися вимог санітарії та гігієни, правил безпеки життєдіяльності і охорони праці.
- Економно використовувати сировину воду електроенергію.
- Розвивати професійну самостійність навички самоконтролю.

#### Матеріально-технічне забезпечення:

Робочі столи, м'ясорубка, розробні дошки «РС», шкребки, лотки, посуд, ніж «РС», ніж для панірування, сировина: риба, хліб, молоко, цибуля, сіль, перець, паніровочні сухарі, борошно.

З правилами безпеки життєдіяльності ознайомлений (на) і зобов'язуюсь їх виконувати \_\_\_\_\_

(підпис)

## **Зміст роботи**

### **1. Приготувати котлетну масу:**

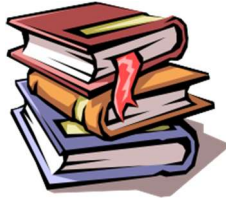
- відпрацювати прийоми вибивання котлетної маси.
- приготувати напівфабрикати з котлетної маси: котлети, биточки, тюфтельки, рулет.
- відпрацювати прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів.

### **2. Провести дослідницьку роботу.**

Практично визначити відсоток відходів при розбиранні риби на чисте філе.

## Хід роботи

### 1. Відповісти на завдання для самопідготовки.



#### 1.1 Знайдіть відповідність

##### Риба за масою:

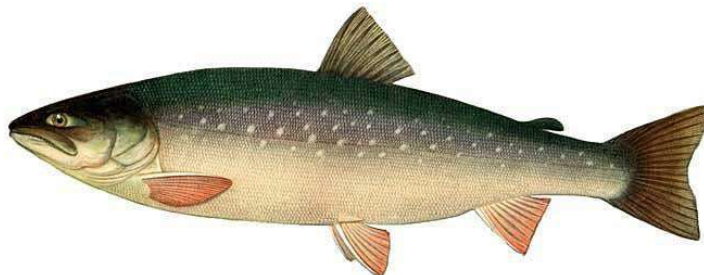
1. Дрібна (до 200 грамів).
2. Середня (1-1,5 кг).
3. Велика (понад 1,5 кг)

##### Спосіб розбирання:

- А) на порційні шматочки
- Б) на філе
- В) використовується цілою

	А	Б	В
1			
2			
3			

#### 1.2 Укажіть розміщення плавників на тілі риби

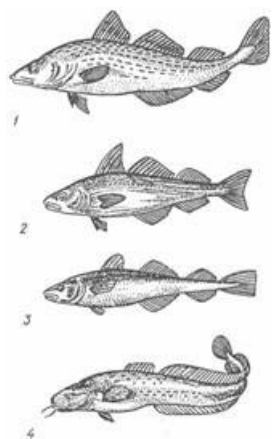


### 1.3 Виключить зайве

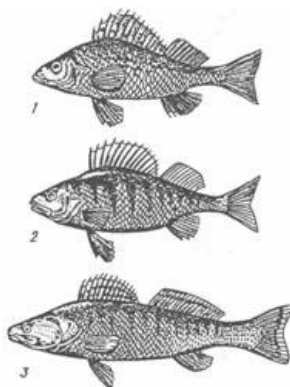
Для приготування котлетної маси використовують такі продукти



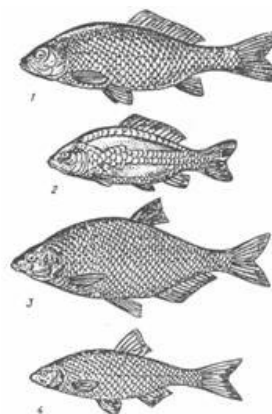
### 1.4 Вкажіть основні родини риб



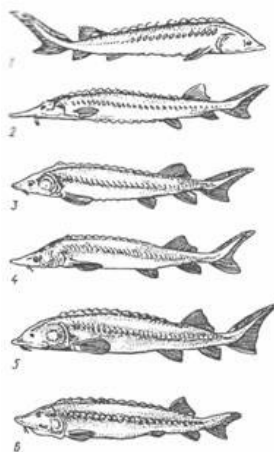
Родина \_\_\_\_\_



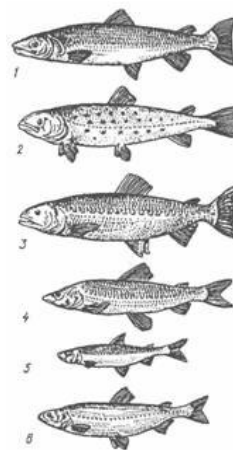
Родина \_\_\_\_\_



Родина \_\_\_\_\_

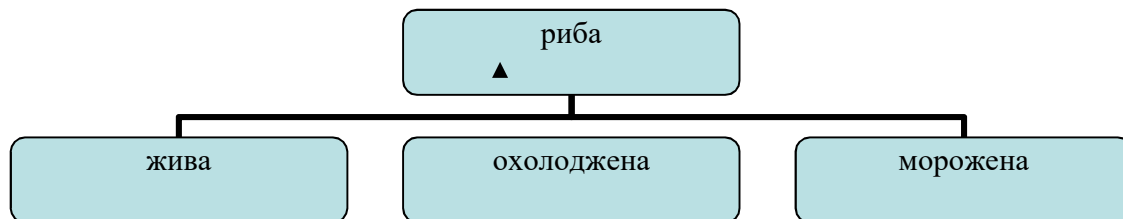


Родина \_\_\_\_\_



Родина \_\_\_\_\_

1.5 *Вкажіть найціннішу у харчуванні рибу (за термічним станом)*



1.6 *Вкажіть показники якості живої риби*

Поверхня риби -

---

Луска -

---

Очі -

---

Зябра -

---

Цільність тушки -

---

Запах -

---

## 2. Отримати посуд, інвентар та інструмент

(розробну дошку «РС», ніж «РС», шкребки, лотки, м'ясорубку, ніж паніровочний).

### 3. Організувати робоче місце:

- ✓ Вимити стіл та інструмент гарячою водою;
- ✓ Перед початком роботи вимити руки милом і прохлорувати їх 0,2% розчином хлорного вапна;
- ✓ Розробну дошку розмістити перед собою на відстані 5-6 см від краю столу, ніж покласти праворуч лезом до дошки, ліворуч розмістити продукти;
- ✓ Обчистити рибу від луски, видалити плавники, зябра, нутроці, промити її;
- ✓ Попластувати рибу;
- ✓ Видалити хребет;
- ✓ Зрізати реберні кістки;
- ✓ Зняти шкіру;
- ✓ Нарізати рибу на порційні шматки для варіння, припускання, смаження;
- ✓ Посолити і запанірувати рибу;
- ✓ Чисте філе риби порізати на шматочки;
- ✓ Замочити в молоці або воді білий черствий хліб без скоринки;
- ✓ Пропустити рибу крізь м'ясорубку разом із замоченим хлібом;
- ✓ Додати в масу сіль, перець, перемішати, вибити;
- ✓ Розпорціонувати і запанірувати напівфабрикати.

**4. Скласти звіт про роботу. Заповнити порівняльну таблицю з механічної кулінарної обробки риби.**

№ п/п	Механічна кулінарна обробка риби			
	Вид операції	використовується цілою	шматочки-кругляки	на філе
1	Обчищення луски			
2	Видалення плавників			
3	Видалення нутрощів через черевце			
4	Видалення голови			
5	Промивання			
6	Пластування			
7	Видалення хребта			
8	Нарізання на порційні шматочки -кругляки			
9	Зрізування кісток			
10	Видалення шкіри			

Знаком «X» відмітьте однотипність операцій.

**5. Занести результати дослідницької роботи в таблицю.**

Вид напівфабрикату	Відсоток відходів

## 6. Розв'язати діаграму вибору рішень.

### *Проблеми*

1. Кругляки риби розрізані.

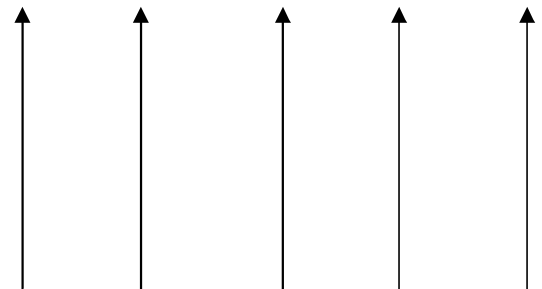
→				
→				
→				
→				
→				

2. Риба має гіркуватий смак.

3. Великий відсоток втрат при розбиранні риби на чисте філе.

4. В котлетній масі з риби є кістки.

5. В котлетній масі шматки не розмішаного хліба, вироби мають клейку консистенцію.



### *Причини*

1. Роздавили жовчний міхур при розбиранні. Не видалили чорну плівку.

2. Нутроці видаляли через черевце.

3. Використали рибу, яка містить дрібні міжм'язові кістки.

4. Використали свіжий хліб.

5. При розбиранні

---

---



риби багато м'якоті

залишили біля

хребта

і реберних кісток. \_\_\_\_\_

**7. Зробити висновки.** \_\_\_\_\_