

Сұрақ Вопросы	Жауап Ответы
1. Какую рыбу используют для припускания?	Рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе).
2. Какую рыбу используют для жарки основным способом.	Рыбу в целом виде, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей. Рыбу нарезают, держа нож под углом 30°, обсушивают, посыпают солью, панируют в муке, смачивают льезоном и панируют в сухарях.
3. Что такое маринование?	Маринованием называют прием химической кулинарной обработки, заключающийся в выдержке продуктов в растворах пищевых органических кислот с целью придания готовым изделиям специфического привкуса и аромата, а также для размягчения соединительных тканей мяса и рыбы. Для маринования в рыбу добавляют сок лимона или лимонную кислоту, соль, молотый перец, растительное масло, мелко рубленую зелень петрушки и все перемешивают. В процессе маринования под действием кислоты набухают белки рыбы, улучшаются её вкус и аромат.

Далее мастер показывает учащимся приготовление котлет. Заканчивая вводный инструктаж мастер расставляет уч-ся по рабочим местам. Затем уч-ся приступают к выполнению упражнений цель которых приобрести знания, умения и навыки.

Өндірістік оқыту жұмысының бастауы:

Начало учебно производственной деятельности:

1. рыбу разделяют на филе без кожи и костей,
2. нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку,
3. затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости,
4. с хлеба предварительно срезают корки,
5. измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку ещё раз,
6. добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают,
7. из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки, рулет, фрикадельки, тельное и др.

Тапсырма және тағамдығы нұсқау:

Упражнения и текущий инструктаж:

В процессе самостоятельного выполнения упражнений, мастер вместе с ребятами из жюри, контролирует действия уч-ся: