

13.12.2018

Интегрированный урок
по теме

**"Технология приготовления
сложных горячих блюд из рыбы»"**

Оценочный бланк бригады: _____

Фамилия Имя	Тестовое задание 5 баллов	перевод рецепта блюда 5 б.	Практич часть 5 б	Итог



«Кулинарный футбол»



1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 гр?



жарят целиком

2. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?



при потрошении повредили желчный
пузырь

3. Под каким углом нарезают рыбу для варки и жарки?



для варки- 90 , для жарки-30-45

4. Что добавляют в котлетную массу для вязкости, и для рыхлости?



Для вязкости- яйцо,
для рыхлости-вареную рыбу

2. Этап-Тест



Предлагаются вопросы с вариантами ответов, нужно выбрать правильный.

1. При варке рыбы порционными кусками, ее заливают:

- А) горячей водой на 2-3см выше уровня рыбы
- В) холодной водой на 5-6см выше уровня рыбы
- С) теплой водой на 10см выше уровня рыбы
- Д) горячей водой на 5-6см выше уровня
- Е) холодной водой на 2-3см выше уровня рыбы

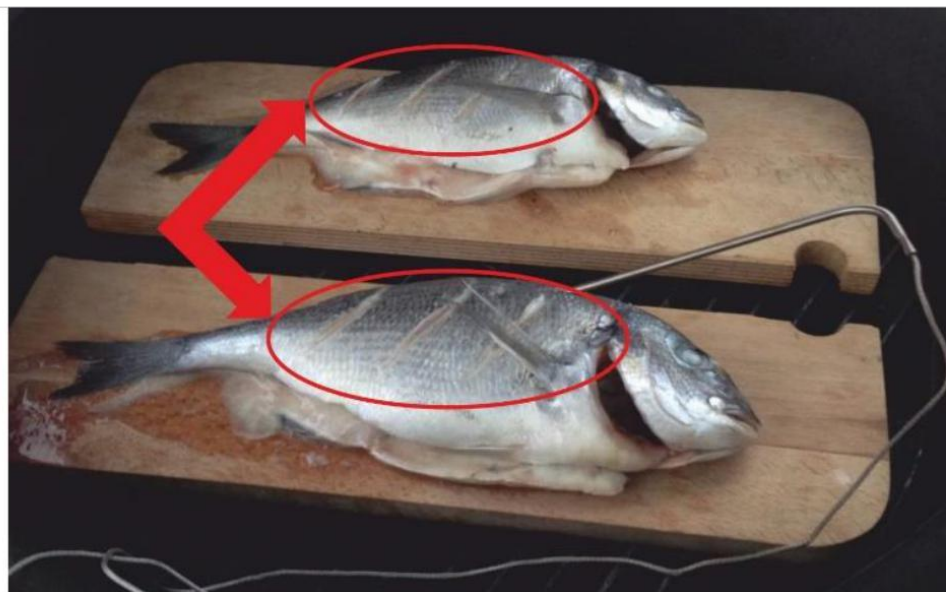
Предлагаются вопросы с вариантами ответов, нужно выбрать правильный.

2. Для варки не используют:

- А) чистое филе
- В) кругляши
- С) филе с кожей и костями
- Д) в целом виде
- Е) филе с кожей и без костей

и
иниями

Риня



Вопрос
УКАЗАТЬ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «РЫБА В ТЕСТЕ», РАССТАВЛЯЯ
ЦИФРЫ В ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ.

№ п\п	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «РЫБА В ТЕСТЕ».
1.	РЫБУ НАКАЛЫВАЮТ НА ВИЛКУ
2.	УКЛАДЫВАЮТ В ВИДЕ ПИРАМИДЫ ПО 6-8 КУСОЧКОВ С ЛИМОНОМ
3.	ПОГРУЖАЮТ В ТЕСТО КЛЯР
4.	ФИЛЕ РЫБЫ НАРЕЗАЮТ БРУСОЧКАМИ ДЛИНОЙ 8-10 СМ, МАРИНУЮТ
5.	ОПУСКАЮТ В ГОРЯЧИЙ ЖИР, ЖАРЯТ 3-5 МИНУТ

Вопрос 5

ТРЕТИЙ ЛИШНИЙ. ИСКЛЮЧИТЬ ОДНО ИЗ БЛЮД, ИМЕЮЩЕЕ
ОТЛИЧИЕ ОТ 2 ДРУГИХ

№ п/п	А	Б	В
1.	РЫБА ВОСЬМЕРКОЙ	РЫБА В ТЕСТЕ	ЗРАЗЫ ДОНСКИЕ
2.	ТЕЛЬНОЕ	ФРИКАДЕ ЛЬКИ	ТЕФТЕЛИ
3.	КОТЛЕТЫ	РУЛЕТ	БИТОЧКИ

1	A
2	A
3	A
4	4,1,3,5,2
5	1-С,2-А,3-В

Критерии оценки

«5»-1

«4»-2

«3»-3

«2»-4 и более



1

2



3

4



Практическая часть:
**«Расчет пищевой и
энергетической ценности блюд»**

Д/з Подготовьте презентацию сложных горячих блюд из морепродуктов



