МДК 02.02

**ТЕМА: Блюда из морепродуктов.**

ЗАДАНИЕ:

* Прочитать текст
* Записать краткий конспект
* Ответить на вопросы в конце данного материала

Отправить фото конспекта и ответы н Высокая пищевая ценность и приятный своеобразный вкус морепродуктов дают возможность широко использовать их для приготовления разнообразного ассортимента самостоятельных закусок, вторых блюд и в качестве компонентов при приготовлении супов, салатов, блюд из овощей и круп. Сочетание этих про­дуктов с соусами (майонезом, луковым, красным, соусом-хреном, молочным, сметанным) придает блюдам из морепродуктов особо пикантный вкус. Большин­ство блюд готовят комбинированным способом тепловой обработки.

*Блюда из ракообразных*. Живых или замороженных раков промывают и ва­рят до готовности в подсоленной воде с добавлением пряностей, в пиве, квасе 5—7 мин. Отпускают их как закуску натуральными. Если их варили- в пиве, то подают вместе с отваром. Вареных раков приготовляют и как второе горячее блюдо. Для этого используют мякоть с шейки и клешней и отпускают ее с рисом и томатным соусом. Консервированных крабов используют в различные рыбные я овощные салаты как дополнительный гарнир для рыбных блюд, а также в супы.

*Из креветок* приготовляют ряд горячих и холодных блюд. Варят креветок в подсоленной, сильно кипящей воде 3—4 мин, отделяют шейку (плавник), сни­мают с нее панцирь, и выделенный мускул делят на волокна. В таком виде креветки вводят в состав овощных салатов, в овощные супы, в холодный борщ, в ботвинью. Мускул креветки подают как самостоятельное холодное блюдо под майонезом или в виде заливного блюда. В последнем случае используют для заливного рыбное желе. В горячем виде (как второе блюдо) мускул креветки от­варивают и отпускают с отварными овощами, картофелем и рассыпчатым рисом, смешанным с тертым сыром и соусами (томатным, молочным).

Из жареных блюд чаще всего готовят «*Креветки фри*», для чего вареный мускул креветки панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре. Отпус­кают с жареным картофелем, зеленым горошком, отдельно подают соус (томат­ный и майонез). Для блюда «Креветки в тесте жареные» мускул маринуют 15—20 мин в маринаде из растительного масла, лимонной кислоты, специй и зелени петрушки, затем опускают в жидкое тесто (кляр), жарят во фритюре 4—5 мин и отпускают с жареным картофелем с лимоном. Отдельно подают майонез. Кре­ветки запекают под сметанным или молочным соусом вместе с жареным кар­тофелем.

*Блюда из моллюсков*. Устрицы чаще всего употребляют в сыром виде, по­литыми лимонным соком. Кроме того, устрицы припускают без раковин в бу­льоне с добавлением сливочного масла и лимонного сока и подают припущен­ными с шампиньонами и с соусом «Белое вино». Сырых устриц запекают в глу­боких раковинах, посыпав тертым сыром и сбрызнув маслом, а припущенных — в раковинах под молочным соусом.

Из *мидий*готовят большой ассортимент блюд. Для супов мидии после от­таивания варят, для вторых и холодных блюд — припускают. Для отваривания их заливают холодной водой, доводят до кипения, добавляют соль, белые коренья, репчатый лук и варят при слабом кипении 30—40 мин. Полученный бульон содержит много экстрактивных веществ и его используют для соусов, супов. Мидии припускают таким же способом, как при варке, нос малым коли­чеством воды и с добавлением лимонной кислоты или белого вина. Воду можно заменить молоком. Для салатов припущенные мидии нарезают ломтиками и соединяют с другими компонентами овощных салатов или винегретов. Для супов, отваренные мидии нарезают тонкими ломтиками, обжаривают вместе с луком и кореньями и вводят в суп за 10—15 мин до конца варки.

Блюда из нерыбных продуктов моря должны иметь специфический вкус и запах, присущий данному виду продукта. Не должно быть привкуса ила, примесей песка, остатков раковин и панцирей. Кусочки продуктов в блюдах должны быть одинаковой формы и величины, не переварены, без «резиновой» консистенции. Желательно к этим блюдам использовать овощные гарниры для восполнения недостающих в них витаминов С, А, Е и микроэлементов. Темпе­ратура отпуска блюд, срок и условия хранения готовых блюд аналогичны рыбным блюдам.

***Требования к качеству и оформлению блюд из рыбы.***При оценке готового рыбного блюда учитывают правильность разделки и соблюдения рецептур, подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), теп­ловой обработки (степень готовности), вкус и запах изделий, соответствие гар­нира и соуса данному блюду, внешний вид блюда (соответствие посуды, внешний вид куска продукта, укладка гарнира и др.).

Недопустимы, следующие пороки (брак) рыбных блюд: масса изделия меньше нормы, способ, разделки рыбы не соответствует рецептуре или калькуляции; рыба не доведена до готовности (сырая); вкус и запах пережаренного (долго не меняли фритюр); куски раскрошены, деформированы, рыбные кости обнажены; изделие подгорело, пересолено; ощущаются признаки порчи, посторонние при­вкус и запах; отстала панировка.

Дефекты вкуса и запаха (скидка 2—4 балла): соус не соответствует виду ры­бы, гарнир подобран неудачно; запах специй заглушает аромат лососевых или осетровых рыб; запах морских рыб не смягчен ароматическими кореньями и спе­циями; изделия слегка недосолены или немного пересолены.

Дефекты консистенции (скидка 2—4 балла): изделия слегка переварены; крупичатость мякоти осетровых рыб; запеченная или жареная рыба слегка пересушена.

Дефекты внешнего вида (скидка 1—3 балла): неаккуратно нарезаны куски; легкое отставание панировки; неаккуратно разложен гарнир; куски дефор­мированы, сильно изогнуты.

Дефекты цвета (скидка 2 балла): бледная или очень темная поверхность жареной рыбы; плохо зарумянена корочка у запеченных блюд.

* Вопросы:
* Почему перед жареньем кальмары рекомендуется отварить?
* Составьте технологическую последовательность приготовления кальмаров жаренных в сухарях.
* Составьте технологическую последовательность приготовления котлет из кальмаров.
* Как отваривают и припускают мидий?
* Составьте технологическую последовательность приготовления жаркого из мидий.
* Составьте технологическую последовательность приготовления отварных раков.
* Какой признак указывает на готовность раков при варке?