**4. Рецептура приготовления кнельной массы из рыбы:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Технология приготовления кнельной массы из рыбы**

**Приготовление кнельной массы из рыбы**

**Молоко или сливки**

**Филе без кожи и костей**

**Белый хлеб**

**Белки яиц**

**Соль**

Соединяют

Добавляют

Доводят до вкуса

**6.** Используют кнельную массу в диетическом питании и для фарширования рыбы.

**Оцени себя сам**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Критерии оценивания | Отметка о выполнении | Max количество баллов | Критерии оценки |
| 1 | Опорный конспект |  | 0-30 б | «5» - 50 б«4» - 40-45 б«3» - 30-35 б«2» - 0-25 б |
| 2 | Домашнее задание |  | 0-10 б |
| 3 | Устный ответ |  | 0-10 б |
|  | Итого баллов: |  |  |
|  | Оценка за урок: |  |  |

**Домашнее задание:**

1. **Ответьте на вопрос: «Почему изделия из кнельной массы из рыбы легче, чем изделия из рыбной котлетной массы?**
2. **На сайте** [**www.bluda-iz-riby.ru**](http://www.bluda-iz-riby.ru) **найдите рецептуру и технологию приготовления изделий из рыбной котлетной и кнельной массы.**

**Приложение 2**

**Опорный конспект**

**Тема: «Операции приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из рыбы»**

 **План урока:**

1. Рецептура приготовления рыбной котлетной массы.
2. Технология приготовления рыбной котлетной массы.
3. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
4. Рецептура приготовления кнельной массы из рыбы.
5. Технологи приготовления кнельной массы.
6. Использование кнельной массы.

**Отличительные особенности приготовления котлетной массы от приготовления кнельной массы.**

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Мое настроение.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Цвет моего настроения** | **Характеристика моего настроения** | **На начало урока** | **На конец урока** |
|  | Красный  | Восторженное, активное |  |  |
|  | Оранжевый  | Радостное, теплое |  |  |
|  | Желтый  | Светлое, приятное |  |  |
|  | Зеленый  | Спокойное, ровное |  |  |
|  | Синий  | Грустное, печальное |  |  |
|  | Фиолетовый  | Тревожное, тоскливое |  |  |
|  | Черный  | Состояние крайней неудовлетворенности  |  |  |

**1. Рецептура приготовления рыбной котлетной массы:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проверка домашнего задания по теме «Разделка рыбы на филе без кожи и костей».

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**2. Технология приготовления котлетной рыбной массы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты, предусмотренные рецептурой** | **Операции, которые осуществляются с продуктами** | **Значение продуктов в готовой котлетной массе** |
| Филе без кожи и костей | 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Хлеб пшеничный не ниже 1 сорта и жидкость (молоко или вода) | 3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5. Измельченное филе и замоченный хлеб\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 1. Масса имеет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_цвет.  2. Влияет на \_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_котлетной массы – в массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_консистенцию. |
| Соль, перец | 6.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_7. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Доведение до вкуса |

1. Для увеличения рыхлости в массу можно добавить 20-30% измельченной на мясорубке вареной рыбы.
2. Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца (1/10 или 1/20 яйца на порцию).

**Проверка домашнего задания по теме «Виды панировки»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. |  |  |  |  | 6 ответов – 5 баллов |
| 2. |  |  |  |  | 5 ответов – 4 балла |
| 3. |  |  |  |  | 4 ответа – 3 балла |
| 4. |  |  |  |  | 3 ответа – 2 балла |
| 5. |  |  |  |  | 1-2 ответа – 1 балл |
| 6. |  | **Итого балов:** |  |  |

1. **Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Использование** | Для жарки | Для жарки и запекания  | Для тушения и запекания | Для запекания | Для жарки | Для жарки | Для припускания и тушения |
| **Вид панировки** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | В льезоне \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | В льезоне \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Масса п/ф, г** | 144, 115, 86  | 144, 115, 86  | 118, 88  | 125, 95  | 174, 130, 99 | 194, 145, 109 | 118, 88 (масса одной штуки 12-15 г) |
| **Размеры п/ф, см** | Толщина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Диаметр \_\_\_ толщина \_\_\_ | Диаметр \_\_\_ | Толщина \_\_ | Толщина \_\_\_ | Толщина \_\_\_ | Диаметр \_\_\_\_ |
| **Форма п/ф** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Особенности котлетной массы** | - | - | Добавляют мелко нарезанный репчатый лук и меньше хлеба | - | - | - | Добавляют мелко нарезанный репчатый лук, сырые яйца, маргарин |
| **Наименование п/ф** | Котлеты  | Биточки  | Тефтели  | Рулет  | Зразы  | Тельное  | Фрикадельки |