**Тема занятия:** « Организация технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции».

Выполните практическое задание:

1.Сделайте пересчёт рецептур на основании рецептуры №120 на выход основного блюда -5 порций (по 3 колонке)

**120. Рыба заливная с гарниром**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I и II |  |  | III |  |
|  | БРУТТ | НЕТТО | БРУТТ |  | НЕТТО |
|  | О |  | О |  |  |
| Осетр | 160 | 96 | 107 |  | 64 |
| **Масса отварной рыбы** | — | 75 | — |  | 50 |
| Лимон | 5,5 | 5 | 5,5 |  | 5 |
| Петрушка (зелень) | 2 | 1,5 | 2 |  | 1,5 |
| Морковь | 6 | 5 | 6 |  | 5 |
| Желе № 605 | — | 125 | — |  | 100 |
| **Масса заливной рыбы** | — | 200 | — |  | 150 |
| Гарнир | — | 50 | — |  | 50 |
| Соус | — | 25 | — |  | 15 |
| Выход | — | 275 | — |  | 215 |

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами. Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без реберных костей и готовят, как указано в рец. № 331.

На тонкий слой налитого в противень и застывшего желе укладывают порционные куски вареной или припущенной охлажденной рыбы так, чтобы между кусками рыбы оставались небольшие промежутки. Каждую порцию рыбы украшают зеленью петрушки, дольками лимона и вареной карбованной моркови. Затем украшения закрепляют охлажденным желе, приготовленным на рыбном бульоне, и дают застыть. После этого рыбу заливают оставшимся желе, чтобы слой его над куском рыбы был 0,5—0,8 см. При отпуске заливную рыбу нарезают на порции, оставляя вокруг каждого куска слой желе. Подают заливную рыбу с соусом хрен, с овощным гарниром или без него, а также можно без соуса и гарнира.

##### 605. Желе мясное или рыбное

Бр Нетто

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кости пищевые говяжьи  или пищевые рыбные | 1000 | 1000 |
| отходы | 1000 | 1000 |
| или кожа свиная | — | — |
| Кожа, кости и чешуя | — | — |
| рыбные  **Масса бульона** | — | 1000 |
| Желатин | 40 | 40 |
| Морковь | 25 | 20 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 |
| или сельдерей (корень) | 15 | 10 |
| Уксус 9%-ный | 15 | 15 |
| Яйца (белки) | 3 шт. | 72 |
| Лавровый лист | 0,3 | 0,3 |
| Гвоздика | — | — |
| Перец черный горошком | — | — |
| Выход | — | 1000 |