Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: «Выпекание рыбников» состоится 25.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить рыбник с филе хека. Рыбник-это русский закрытый пирог, наполненный целой разделанной рыбой или крупными кусками рыбы. Иногда на рыбу укладывают ломтики сырого лука, картофеля и т.п. Рыбник имеет треугольную форму, форму в виде ладьи или принимает форму рыбы. Рыбники особенно распространены в районах наибольшего вылова рыбы. На севере, в Средней полосе России и в Сибири рыбник- праздничное самостоятельное блюдо. В стародавние времена рыбник подавали в конце застолья, «на верхосытье». Переходим к практической части урока. Для того чтобы приготовить рыбник с филе хека надо оформить технологические карты. Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления рыбника с представленными в базовой рецептуре продуктами на 1шт. на 1500г. Предлагаю данную базовую рецептуру считать рабочей. Вам необходимо рассчитать дрожжевое тесто на 900г. и начинку на 680г, заполнить технологические карты и приготовить по ним. Для приготовления дрожжевого теста возьмем рецептуру как на кулебяку. Напоминаю, как рассчитать сырье для теста на 900 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Вы должны рассуждать так: Если для приготовления дрожжевого теста по базовой рецептуре на 1000 грамм требуется 415 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом на одну кулебяку в 900 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию. Если на выход в 1000 г. –415г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 900г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

 900 х 415 Х= 1000 = 373,5г. муки потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляете вместо муки (в пропорции), тот продукт, который необходимо рассчитать и вписываете в технологическую карту в рабочей рецептуре в свою строчку. Для расчета технологической карты на начинку из хека вы используете базовую рецептуру на 680г. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в технологические карты, приступайте к работе. При приготовлении рыбника надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах. Выполненную работу отправить до 26.06. 2020г.

**Задание:** 1.Написать требования к качеству готового изделия рыбника.

 2. Составить таблицу: недостатки готового изделия и причины их возникновения.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

 РЫБНИК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на1 шт. по 1000 гр.****Выход 1000** | Рабочая рецептура**На 1 шт. по 900 гр.****Выход 900** |
| 1 | Мука пшеничная  | 415 | 373,5 |
| 2 | Сахар-песок | 17 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 10 |  |
| 4 | Вода | 170 |  |
| 5 | Маргарин | 10 |  |
| 6 | Меланж  | 10 |  |
| 7 | Соль | 5 |  |
| 8 | Фарш соленый | 680 |  |
|  | Для смазки: |  |  |
| 9 | Меланж | 10 |  |
| 10 | Растительное масло для листов | 5 |  |

**Инструкционные указания:**

 Тесто для рыбника готовят опарным способом, более густой консистенции. Для опары в теплой воде 30-32 С растворяют дрожжи, добавляют немного сахара, муки. Консистенция опары должна быть похожа на густую сметану. Сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место на 2 часа. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, замешивают тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенные в теплой воде соль, сахар, затем яйца (часть оставляют для смазки сверху перед выпечкой), маргарин, муку, перемешивают и ставят для подъема в теплое место на 2-3часа. Во время брожения теста делают 1-2 обминки. Готовое дрожжевое тесто раскатывают в пласт овальной формы. На середину пласта (по всей длине) выкладывают филе рыбы, которое предварительно солят и перчат. На филе выкладывают остывшие овощи. Края овала разрезают косыми полосками (елочкой) 1-1,5 см шириной, отступив от начала овала теста примерно 3см оставляя его для имитации головы рыбы. И начиная с широких кусков теста формиреют голову рыбы последовательно поднимая противоположные полоски теста, соединяют их крест-накрест, как косичку слегка прижимая к начинке. С противоположной голове стороны тесто надрезают так, чтобы оно было похоже на рыбий хвост. Придают форму рыбы. Рыбник перекладывают на смазанный жиром лист и выравнивают. Ставят в теплое место для расстойки, на 10-15 мин при температуре 30-35̊С. Смазывают яйцом, и выпекают при температуре 180̊ С до готовности. Подают рыбник в горячем виде.

#  ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_НАЧИНКА С ФИЛЕ ХЕКА\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**На \_\_\_ шт. по \_\_ гр.****Выход 680** | Рабочая рецептура**На \_\_\_шт. по \_\_\_\_гр.****Выход 680** |
| 1 | Филе хека  | 450 |  |
| 2 | Масло растительное | 50 |  |
| 3 | Лук репчатый | 250 |  |
| 4 | Морковь | 150 |  |
| 5 | Перец | 0,5 |  |
| 6 | Перец молотый  | 0,01 |  |
| 7 | Соль | 10 |  |

**Инструкционные указания:**

 Рыбу чистят, моют, удаляют плавники, пластуют, подготавливают чистое филе. Морковь, натирают на терке, лук режут полукольцами, обжаривают слегка на сковороде с растительным маслом, солят и перчат. Рыбу предварительно солят и перчат по вкусу.