**Инструкционно-технологическая карта № 3**

**«Рыба филе отварная с соусом польский» рец.300/559**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Последовательность технологических операций | Инструкции по технологии приготовления | Оборуд., инвентарь, инструменты, посуда |  |
| 1 | Организация рабочего места | Произвести подбор посуды, инвентаря, ознакомление с нормативно-технологической документацией | произв. столы, эл. весы, нож «РС», мелкая столовая тарелка, ванны моечные | http://img1.alimero.ru/uploads/images/00/00/85/2012/07/16/0e686d_wmark.jpg |
| 2 | Подготовка продуктов | Продукты взвесьте, проверьте качество. рыбу промойте, разделайте на филе с кожей без костей. овощи обработайте, нарежьте морковь, лук, картофель целыми клубнями. | Моечная ванна, нож «РС», «ОС», доска разделочная «РС», «ОС» | http://img2.alimero.ru/uploads/images/00/00/85/2012/07/16/9b3968_wmark.jpg |
| 3 | Тепловая обработка продуктов | Яйца для соуса отварите вкрутую, охладите, очистите, мелко нашинкуйте. Сварите картофель для гарнира. порционные куски рыбы уложите в сотейник кожей вверх, залейте горячей водой, добавьте нарезанные лук, морковь, соль, перец, доведите до кипения, удалите пену и варите до готовности при тихом кипении | Моечная ванна, нож «РС», «ОС», доска разделочная «РС», «ОС» | Рыба под польским соусом. Шаг 0 |
| 4 | Приготовление соуса «польский» | В разогретое сливочное масло добавьте яйца, нарезанную зелень петрушки, соль, лимонный сок | Сковорода, лопатка | Рыба под польским соусом. Шаг 2http://img9.alimero.ru/uploads/images/00/00/85/2012/07/16/f26242_wmark.jpghttp://img7.alimero.ru/uploads/images/00/00/85/2012/07/16/e474c6_wmark.jpg |
| 5 | Оформление и подача | Кусок отварной рыбы положите кожей вверх на подогретую тарелку. сбоку или вокруг уложите картофель, целыми клубнями, полейте растопленным сливочным маслом. отдельно в соуснике подайте соус. | Тарелки порционные | Рыба под польским соусом |

**Инструкционно-технологическая карта № 5**

**«Рыба, жареная с луком, по-ленинградски»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Последовательность технологических операций | Инструкции по технологии приготовления | Оборуд., инвентарь, инструменты, посуда |  |
| 1 | Организация рабочего места | Произвести подбор посуды, инвентаря, ознакомление с нормативно-технологической документацией | произв. столы, эл. весы, нож «РС», мелкая столовая тарелка, ванны моечные | Рыба по-Ленинградски |
| 2 | Подготовка продуктов | Продукты взвесьте, проверьте качество, промойте, овощи очистите | Моечная ванна, нож «РС» «ОС», доска разделочная «РС». весы | Рыба по-Ленинградски |
| 3 | Подготовка п/ф из рыбы | Порционный полуфабрикат посыпьте солью и перцем. муку просейте. запанируйте П/ф в муке | Доска разделочная, миска | Рыба по-Ленинградски |
| 4 | Приготовление рыбы жареной основным способом | Разогрейте сковороду с растительным маслом до 160˚С. Жарьте рыбу с двух сторон до образования золотистой корочки. дожарьте в жарочном шкафу. | Сковорода, лопатка, тарелка, тпротивень | Рыба по-Ленинградски |
| 5 | Приготовление гарнира | Картофель нарежьте кружочками, жарьте основным способом до готовности. Репчатый лук нарежьте кольцами, запанируйте в муке. Жарьте во фритюре до золотистого цвета, дайте жиру стечь, посыпьте солью. | Ножи, доска разделочная с маркировкой «ОС» | Рыба по-Ленинградски |
| 6 | Оформление и подача блюда | На порционную тарелку положите обжаренную рыбу. Вокруг нее веером уложить жареный картофель. Сверху на рыбу горкой уложить лук «фри» |  | Рыба по-Ленинградски |

**Инструкционно-технологическая карта № 6**

**«Приготовление рыбы, жареной во фритюре» рец.313**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Последовательность технологических операций | Инструкции по технологии приготовления | Оборуд., инвентарь, инструменты, посуда |  |
| 1 | Организация рабочего места | Произвести подбор посуды, инвентаря, ознакомление с нормативно-технологической документацией | произв. столы, эл. весы, нож «РС», мелкая столовая тарелка, ванны моечные |  |
| 2 | Подготовка рыбы | Филе рыбы без кожи и костей нарежьте на порционные куски (в виде ромба) | Моечная ванна, нож «РС», доска разделочная «РС». | [Фото приготовления рецепта: Морская рыба, жаренная во фритюре - шаг №1](http://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/21/big_20970.jpg) |
| 3 | Приготовление панировок и льезона | Просейте муку, приготовьте льезон (смесь сырых яиц с молоком и солью). подготовьте белую панировку (мелко тертый черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок) | Сито, миски, тарелки |  |
| 4 | Подготовка рыбы для жаренья | Полуфабрикат из рыбы обсушите, посыпьте солью и перцем, запанируйте в муке. Смочите в льезоне, запанируйте в белой панировке. | Миски, тарелки, венчик |  |
| 6 | Жаренье полуфабриката | Нагрейте жир во фритюрнице до 180 (соотношение жира и рыбы 4:1). Погрузите п/ф с помощью шумовки в разогретый жир и жарьте до золотистого цвета. Выньте рыбу шумовкой и дайте жиру стечь. Дожарьте в жарочном шкафу. | Сковорода, шумовка, тарелка | [Фото приготовления рецепта: Морская рыба, жаренная во фритюре - шаг №2](http://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/21/big_20971.jpg) |
| 7 | Приготовление гарнира | Отварите подготовленный картофель в кожуре. охладите, очистите и нарежьте ломтиками. обжарьте картофель основным способом. | Кастрюля, нож, разделочная доска |  |
| 8 | Оформление и подача | На подогретую тарелку уложить гарнир ( веером кружочками). Рядом положите рыбу, полейте растопленным маслом. Украсьте ломтиком лимона и зеленью петрушки. | Порционная тарелка | Рыбное филе во фритюре |

**Инструкционно-технологическая карта № 7**

**«Приготовление рыбы, жареной в тесте» рец.314**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Последовательность технологических операций | Инструкции по технологии приготовления | Оборуд., инвентарь, инструменты, посуда |  |
| 1 | Организация рабочего места | Произвести подбор посуды, инвентаря, ознакомление с нормативно-технологической документацией | произв. столы, эл. весы, нож «РС», мелкая столовая тарелка, ванны моечные |  |
| 2 | Подготовка рыбы | Филе рыбы без кожи и костей нарежьте брусочками. В посуду положите рыбу, соль, молотый перец, растительное масло, лимонную кислоту, мелкорубленую зелень петрушки и все перемешайте. Маринуйте рыбу в течении 30 мин. в холодильнике. | Моечная ванна, нож «РС», доска разделочная «РС», миска | [Фото приготовления рецепта: Морская рыба, жаренная во фритюре - шаг №1](http://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/21/big_20970.jpg) |
| 3 | Приготовление соуса томатного | Овощи (морковь, лук) нарежьте соломкой и пассеруйте 10мин.; добавте томатное пюре и пассеруйте еще 15мин. Муку пассеруйте с жиром, разведите бульоном и соедините с овощами с томатом. Варите около 30 мин., добавьте соль. Процедите соус протирая овощи, доведите до кипения, заправьте маслом. | Сито, миски, сковорода, кастрюля, лопатки | Процеживаем и протираем соус через ситоСоус томатный к рыбеВарим томатный соус[Томатный соус пошаговый рецепт приготовления с фото](http://povarito.ru/uploads/posts/2014-03/1395946257_1.jpg) |
| 4 | Приготовление теста | Просейте муку. отделите белки от желтков. белки взбейте в устойчивую пену. Соедините муку, молоко, желтки, растительное масло, соль, перемешайте. Введите взбитые белки в несколько приемов. | Миски, тарелки, венчик | [Добавить муку, соль, размешать венчиком до гладкой массы, напоминающей густую сметану.](http://rutxt.ru/files/3661/original/dc45302b41.jpg)[Сначала надо сделать кляр. Для этого в миску разбить яйцо, налить молоко.](http://rutxt.ru/files/3661/original/d34317b691.jpg)[Проверка теста из муки и воды на необходимую густоту](http://mn.ocharovanie-zhenstvennosti.ru/2013/05/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%B2-%D0%BA%D0%BB%D1%8F%D1%80%D0%B5-%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B51.jpg) |
| 6 | Жаренье рыбы | Нагрейте жир во фритюрнице до 180 (соотношение жира и рыбы 4:1). Маринованные кусочки рыбы наколите на вилку и погрузите в тесто. Выньте из теста и погрузите в разогретый жир и жарьте до готовности (готовая рыба всплывает на поверхность). Выньте рыбу шумовкой и дайте жиру стечь. | Сковорода, шумовка, тарелка | [Обжаривать горбушу в кляре в масле с двух сторон, примерно по 2-3 минуты с каждой стороны.](http://rutxt.ru/files/3661/original/0425b59f56.jpg)[С помощью вилки обмакивать кусочки рыбы в кляре со всех сторон и переносить на сковороду в горячее растительное масло.](http://rutxt.ru/files/3661/original/53573a65aa.jpg) |
| 7 | Оформление и подача | Тарелку накройте бумажной салфеткой. Кусочки рыбы уложите в виде пирамиды (по 6-8 кусочков). Украсьте ломтиком лимона и зеленью петрушки, жареной во фритюре. отдельно в соуснике подайте соус томатный. | Порционная тарелка | Соус томатный к рыбе[Переложить горбушу в кляре на тарелку и подавать на стол.](http://rutxt.ru/files/3661/original/8883c057f1.jpg) |

**Инструкционно-технологическая карта № 8**

**«Приготовление зраз донских» рец.318**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Последовательность технологических операций | Инструкции по технологии приготовления | Оборуд., инвентарь, инструменты, посуда |  |
| 1 | Организация рабочего места | Произвести подбор посуды, инвентаря, ознакомление с нормативно-технологической документацией | произв. столы, эл. весы, нож «РС», мелкая столовая тарелка, ванны моечные |  |
| 2 | Подготовка рыбы | Филе рыбы без кожи и костей нарежьте на порционные куски и отбейте до толщины 0,5см | Моечная ванна, нож «РС», доска разделочная «РС». | http://images.vlastvkusa.ru/images/recipes/1/1661_1_1000.jpg |
| 3 | Приготовление фарша | Мелко порубите репчатый лук и пассеруйте его. Яйца отварите вкрутую, охладите, очистите, мелко нашинкуйте. Зелень петрушки мелко порубите. Соедините пассерованный лук с вареными яйцами, зеленью, солью, перцем. | Кастрюля, сковорода, нож, доска разделочная | http://images.vlastvkusa.ru/images/recipes/1/1661_2_1000.jpg |
| 4 | Приготовление панировок и льезона | Просейте муку, приготовьте льезон (смесь сырых яиц с молоком и солью). подготовьте белую панировку (мелко тертый черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок) | миски |  |
| 5 | Приготовление полуфабриката | На подготовленную рыбу уложите фарш и сверните изделие в виде валика. Запанируйте в муке, льезоне и белой панировке. | Нож «РС», доска разделочная, миски | http://images.vlastvkusa.ru/images/recipes/1/1661_6_1000.jpghttp://images.vlastvkusa.ru/images/recipes/1/1661_5_1000.jpghttp://images.vlastvkusa.ru/images/recipes/1/1661_4_1000.jpghttp://images.vlastvkusa.ru/images/recipes/1/1661_3_1000.jpg |
| 6 | Жаренье полуфабриката | Нагрейте жир во фритюрнице до 180 (соотношение жира и рыбы 4:1). Погрузите п/ф с помощью шумовки в разогретый жир и жарьте до золотистого цвета. Выньте рыбу шумовкой и дайте жиру стечь. Дожарьте в жарочном шкафу. | Сковорода, шумовка, порционная тарелка | http://images.vlastvkusa.ru/images/recipes/1/1661_8_1000.jpg |
| 7 | Приготовление гарнира | Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. | Кастрюля, толкушка |  |
| 8 | Оформление и подача | На подогретую тарелку уложить зразы. Рядом положите картофельное пюре, полейте растопленным маслом |  |  |

**Инструкционно-технологическая карта № 9**

**«Солянка из рыбы на сковороде»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Последовательность технологических операций | Инструкции по технологии приготовления | Оборуд., инвентарь, инструменты, посуда |  |
| 1 | Организация рабочего места | Произвести подбор посуды, инвентаря, ознакомление с нормативно-технологической документацией | произв. столы, эл. весы, нож «РС», мелкая столовая тарелка, ванны моечные |  |
| 2 | Подготовка продуктов | Продукты взвесьте, проверьте качество, промойте, овощи очистите.  Филе с кожей без костей нарезают кусочками массой 30 грамм | Моечная ванна, нож «РС» «ОС», доска разделочная «РС». весы | Фото 03 |
| 3 | Приготовление рыбы | Подготовленную рыбу кладут в смазанную жиром посуду, добавляют нарезанные огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем добавляют томатное пюре и лук, специи, кипятят 10 мин. | сковорода | Фото 04 |
| 4 | Приготовление капусты | Нарезанную соломкой капусту кладут в сковороду, добавляют, бульон, жир, томатное пюре и тушат до готовности. За 5 мин. до конца тушения в капусту добавляют соль, сахар. | Сковорода, лопатка, тарелка | Фото 01 |
| 5 | Приготовление солянки | На смазанную жиром сковороду укладывают слой тушеной капусты, на нее кусочки готовой рыбы с соусом в котором она припускалась, сверху – слой капусты. Поверхность выравнивают, посыпают сыром и сухарями запекают в течении 15 минут | Порционная сковорода | Фото 05 |
| 6 | Оформление и подача блюда | При отпуске на солянку кладут кружочек лимона, маслины, маринованные плоды. | Порционная сковорода |  |

**Инструкционно-технологическая карта № 10**

**«Приготовление рыбы, запеченной по-русски» рец.319**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Последовательность технологических операций | Инструкции по технологии приготовления | Оборуд., инвентарь, инструменты, посуда |  |
| 1 | Организация рабочего места | Произвести подбор посуды, инвентаря, ознакомление с нормативно-технологической документацией | произв. столы, эл. весы, нож «РС», мелкая столовая тарелка, ванны моечные | [http://www.chudopechka.ru/wp-content/uploads/2010/02/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%BF%D0%BE-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8.%D0%B8%D0%BD%D0%B3%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B-300x225.jpg](http://www.chudopechka.ru/?attachment_id=1964) |
| 2 | Подготовка рыбы | Филе рыбы без кожи и костей нарежьте на порционные куски, посолите и поперчите. обработанный картофель сварите в кожице, охладите, очистите, нарежьте кружочками. Сыр зачистите, мелко натрите. | Моечная ванна, нож «РС», доска разделочная «РС». | [http://www.chudopechka.ru/wp-content/uploads/2010/02/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%BF%D0%BE-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8.%D1%88%D0%B0%D0%B31.2-300x225.jpg](http://www.chudopechka.ru/?attachment_id=1966)[http://www.chudopechka.ru/wp-content/uploads/2010/02/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%BF%D0%BE-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8.%D1%88%D0%B0%D0%B31.1-300x225.jpg](http://www.chudopechka.ru/?attachment_id=1965) |
| 3 | Приготовление белого соуса | Просейте муку, пассеруйте со сливочным маслом до кремового оттенка. Овощи нарежьте соломкой, пассеруйте в течении 10 мин. горячую пассеровку разбавьте горячим бульоном, введите овощи, варите 30 мин, посолите, заправьте маслом. | Сито, миски, тарелки | [http://www.chudopechka.ru/wp-content/uploads/2010/02/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%BF%D0%BE-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8.%D1%88%D0%B0%D0%B34.1-300x225.jpg](http://www.chudopechka.ru/?attachment_id=1969) |
| 4 | Тепловая обработка рыбы | Смажьте жиром порционную сковороду и полейте частью соуса. положите в середину сковороды рыбу, вокруг вареный картофель. Полейте блюдо оставшимся соусом, посыпьте тертым сыром. Запекайте при 250-280˚С до образования румяной корочки | Сковорода порционная, | [http://www.chudopechka.ru/wp-content/uploads/2010/02/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%BF%D0%BE-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8.%D1%88%D0%B0%D0%B32-300x225.jpg](http://www.chudopechka.ru/?attachment_id=1967)[http://www.chudopechka.ru/wp-content/uploads/2010/02/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%BF%D0%BE-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8.%D1%88%D0%B0%D0%B34.2-300x225.jpg](http://www.chudopechka.ru/?attachment_id=1970)[http://www.chudopechka.ru/wp-content/uploads/2010/02/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%BF%D0%BE-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8.%D1%88%D0%B0%D0%B35.1-300x225.jpg](http://www.chudopechka.ru/?attachment_id=1971) |
| 5 | Оформление и подача | Мелко нашинкуйте зелень. Растопите сливочное масло. перед отпуском полейте сливочным маслом и посыпьте зеленью | Порционная сковорода | [http://www.chudopechka.ru/wp-content/uploads/2010/02/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%B0-%D0%BF%D0%BE-%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8-500x375.jpg](http://www.chudopechka.ru/?attachment_id=1963) |

**Инструкционно-технологическая карта № 11**

**«Приготовление шницеля из рыбы» рец.330**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Последовательность технологических операций | Инструкции по технологии приготовления | Оборуд., инвентарь, инструменты, посуда |  |
| 1 | Организация рабочего места | Произвести подбор посуды, инвентаря, ознакомление с нормативно-технологической документацией | произв. столы, эл. весы, нож «РС», мелкая столовая тарелка, ванны моечные | продукты для рыбных котлет |
| 2 | Приготовление рыбной котлетной массы | Лук репчатый очистите. Филе рыбы без кожи и костей нарежьте и пропустите через мясорубку вместе с луком. В фарш добавьте соль, перец и перемешайте. | Моечная ванна, нож «РС», доска разделочная «РС». | Котлеты из щукиКотлеты из щуки |
| 3 | Приготовление гарнира | Сварите очищенный картофель, протрите и добавьте сливочное масло, кипяченое молоко и взбейте до однородной массы. | Сито, миски, тарелки |  |
| 4 | Приготовление соуса красного основного | Овощи (морковь, лук) нарежьте соломкой и пассеруйте 10мин.; добавте томатное пюре и пассеруйте еще 15мин. Муку пассеруйте с жиром, разведите бульоном и соедините с овощами с томатом. Варите около 30 мин., добавьте соль. Процедите соус протирая овощи, доведите до кипения, заправьте маслом. | Миски, тарелки, венчик | Соус томатный к рыбеПроцеживаем и протираем соус через ситоВарим томатный соус[Томатный соус пошаговый рецепт приготовления с фото](http://povarito.ru/uploads/posts/2014-03/1395946257_1.jpg) |
| 6 | Приготовление полуфабриката | Рыбную котлетную массу разделите на порции. Сформуйте изделия овальной формы, запанируйте в сухарях. | Сковорода, шумовка, тарелка | Котлеты из щуки |
| 7 | Жаренье шницеля | Разогрейте сковороду с маслом. жарьте п/ф основным способом с двух сторон и доведите до готовности в жарочном шкафу | Кастрюля, нож, разделочная доска | обжариваем с одной стороныкотлета в панировке |
| 8 | Оформление и подача | На подогретую тарелку уложите шницель. Рядом уложите картофельное пюре, придавая ложкой красивый узор. Изделия полейте растопленным маслом. Отдельно в соуснике подайте соус. | Порционная тарелка | Котлеты из щуки |