**Технология приготовления блюд из рыбы**

1. **Обозначьте цифрами правильную последовательность разделки рыбы:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Очистить от чешуи |
|  | Пластовать |
|  | Промыть |
|  | Прорезать плёнку на позвоночнике |
|  | Надрезать брюшко |
|  | Удалить плавники |
|  | Нарезать порционными кусками |
|  | Удалить внутренности |

1. **Верны ли следующие утверждения?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Утверждение** | **Да** | **Нет** |
| 1. Доброкачественная охлажденная рыба тонет в воде
 |  |  |
| 1. Любые рыбные блюда хранят в холодильнике не более 6 часов
 |  |  |
| 1. Рыбное филе лучше размораживать в воде
 |  |  |
| 1. Солёную рыбу вымачивают в молоке
 |  |  |
| 1. Для разделки рыбы используют специальную разделочную доску с маркировкой «вареная рыба»
 |  |  |

1. **Перечислите виды тепловой обработки рыбы, которые исключают контакт с раскалённой сковородой и маслом:**
2. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
3. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
4. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
5. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **4.Обозначьте цифрами правильную последовательность варки рыбы:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Положить порционные куски рыбы в посуду |
|  | Залить кипятком |
|  | Положить специи |
|  | Довести до кипения |
|  | Убавить нагрев, варить до готовности |
|  | Проверить готовность рыбы |

 **5.Впишите в клетки слова-ответы:**

 **1. Тепловая обработка рыбы в небольшом количестве воды:**

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

 **2. Жидкое тесто, в которое окунают кусочек рыбы перед жарением:**

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

 **3.Посуда для тушения рыбы:**

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

 **4.Традиционный гарнир к рыбным блюдам:**

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

**6.Соедините стрелкой способ тепловой обработки кальмаров и соответствующее ему время приготовления:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Отваривание |  | 5 мин |
| Варка на пару |  | 10-12 мин |
| Припускание |  | 3-5 мин |

**7.Обозначьте цифрами правильную последовательность подготовки сушёной морской капусты к приготовлению блюд:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оставить на 12 часов для набухания |
|  | Отварить в течение 2 часов |
|  | Промыть |
|  | Залить водой |
|  | Выдержать в отваре 12 часов |
|  | Хранить в холодильнике |
|  | Промыть |

**8.Верны ли следующие утверждения?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Утверждение** | **Да** | **Нет** |
| 1. Морепродукты являются источником йода
 |  |  |
| 1. Чтобы удалить наружную плёнку, кальмаров выдерживают в растворе уксуса
 |  |  |
| 1. Креветки варят в подсолённой воде в течение 1 часа
 |  |  |
| 1. Морская капуста продаётся в виде консервов
 |  |  |
| 1. Зефир и мармелад готовят с использованием морских водорослей
 |  |  |