**Урок №127 22 апреля. 2020 пятница**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из заливной рыбы**

1. Технология приготовления холодных блюд из заливной рыбы:

- рыба под майонезом, заливная;

- рыба, заливная;

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров, соусов, заправок

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

1. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Рыба, фаршированная по – домашнему, в желе».

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 7, стр 177- 178

**Урок №128**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из заливной рыбы**

1. Технология приготовления холодных блюд из заливной рыбы:

-заливная осетрина;

- рыба, заливная с гарниром;

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров, соусов, заправок

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составьте технологическую схему приготовления заливной осетрины.

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 7, стр 179

**Урок №129**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд**

1. Технология приготовления холодных блюд из заливной рыбы:

- рыба фаршированная, заливная с гарниром;

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров, соусов, заправок

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составьте технологическую схему приготовления рыбы фаршированной, заливной с гарниром.

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 7, стр 179-180

**Урок №130**

**Тема урока: Технология приготовления холодных рулетов из рыбы**

1. Технология приготовления холодных рулетов из рыбы :

- рулет из скумбрии

- рулет «Рыбацкий» (заливной);

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров, соусов, заправок

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составьте технологическую схему приготовления рулета «Рыбацкий»

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 7, стр 177-178

**Урок №131**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья**

1. Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья:

- раки отварные;

- раки в хлебном квасе;

- креветки в маринаде из лайма и мёда;

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров, соусов, заправок

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Креветки в маринаде из лайма и мёда »

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 7, стр 181

**Урок №132**

**Тема урока: Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья**

1. Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья:

- крабы заливные;

- морской гребешок или креветки заливные;

- устрицы;

2. Оформление и отпуск.

3. Подбор гарниров, соусов, заправок

**Задание для самостоятельной работы**

1. Составить конспект

2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Устрицы »

**Пользуйтесь учебником Г.П. Семичева** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 7, стр 181