

### Практическая работа №3

#### Приготовление полуфабрикатов (порционных, для фарширования, рыба подготовленная целиком)»

**Задание 1. Ответить на вопросы:**

1. Какие инструменты и инвентарь и оборудование необходимы для первичной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов?
2. Какая рыба лучше подходит для фарширования?
3. Сколько способов потрошения рыбы существует  
1  
2  
3  
4.
4. Продолжить обработку рыбы для фарширования порционными кусками : для фарширования порционными кусками непластованную рыбу нарезают на кругляши толщиной 5см ,...
5. В чем вымачивают соленую рыбу:  
уксусе  
рассоле  
воде
6. Количество отходов рыбы зависит :
7. Отличительные особенности подготовки щуки к фаршированию от судака
8. Как подготавливают рыбу для фарширования в виде рулета?
9. Какую рыбу используют для пластования ? Как подготовить рыбу для пластования?
10. Последовательность обработки щуки для фарширования целиком

**Задание 2. Задачи для самостоятельного решения**

2. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом в целом виде?
3. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?
4. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.
5. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.
6. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.