Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

**Разработчики**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Гаврилова Мария Ивановна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Романова Мария Владимировна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Севостьянова Ольга Викторовна, ГБПОУ СО «Самарский социально-педагогический колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**Комментарии**

Сноска, характеризующая отношение характеристики и критерия, предназначена для обучающихся, которые только начинают работать в соответствии с требованиями уровня II.

Сегодня хозяйки получают с экранов телевизоров и просторов интернета множество рекомендаций по приготовлению тех или иных блюд. У вас с однокурсниками разгорелся спор о том, каково качество таких рекомендаций. Вы решили проверить, выбрав ресурс случайным образом.

Ознакомьтесь с технологией приготовления роллов. Просмотрите запись видеоурока.

**Оцените соответствие рекомендаций ресурса требованиям технологии. Заполните бланк. В случае несоответствия действий сушиста тому или иному критерию поясните, в чем именно состоит это несоответствие, в колонке «Комментарии».**

| критерий оценки | оценка, +/-\* | комментарии |
| --- | --- | --- |
| Соблюдена технология приготовления риса |  |  |
| Соблюдена технология сворачивания роллов |  |  |
| Соблюдены требования к выкладке роллов для сервировки |  |  |
| Соблюдены санитарные требования |  |  |

\* Несоответствие критерию устанавливается в случае несоответствия хотя бы одной характеристики.

*Источник*

Японские роллы - уникальное блюдо с сочетанием кисло-сладкого риса, специфической водоросли нори, хрустящих овощей и свежей рыбы. Эти полезные и низкокалорийные рулеты иногда используются в диетах для похудения. Идеально ровные куски с яркой цветовой гаммой смотрятся аппетитно, однако приготовить красивое и вкусное блюдо не всегда получается.

Вкус и презентабельность японского блюда во многом зависит от мастерства сушиста и качества риса. Особо тщательно следует выбирать крупу для суши, ведь она может быть недостаточно длинной и с небольшой клейкостью. Готовые зерна плохо впитывают влагу, получаются разваренными или излишне рассыпчатыми. Нужно в точности соблюдать пропорцию и следить за временем.

**Технология приготовления риса**

1. 1 кг риса тщательно промыть в стуженой воде, пока та не станет полностью прозрачной, дать стечь воде (достаточно 10 минут);

2. В сухую чашу рисоварки всыпать рис, влить 1,2 литра стуженой воды, варить 25 минут, после выключения рису необходимо «отдохнуть» 10 минут (крышку открывать нельзя);

3. Снять чашу с рисоварки и перевернуть остудить 5 минут, чтобы крупа немного остыла, добавить 200 грамм холодной рисовой заправки (мицукан, сахар, соль в соотношении 1:2:0,2), распределить по всей поверхности, пока каша не остыла; лопаткой аккуратно перемешать рис, чтобы не нарушить его целостность, и оставить до полного остывания. По мере добавления заправки каша становится немного жидковатой, но теплые зерна быстро впитают ароматный соус. Основной компонент роллов получится не разваренным, клейким, пахучим и с приятным послевкусием. После охлаждения его перекладывают в неметаллическую емкость, накрывают пленкой, в которой делают небольшие отверстия. Хранить можно в холодильнике, хотя правильнее при комнатной температуре не более 2-х дней.

**Технология сворачивания роллов**

1. Бамбуковый коврик покрыть пищевой пленкой с двух сторон, тщательно заматывая края. Она должна плотно прилегать к циновке (можно проколоть зубочисткой, чтобы выпустить воздух). Коврик положить на ровную поверхность, на него поместить нори шершавой стороной кверху, чтобы крупинки не соскальзывали во время формирования ролла. Так как роллы являются холодным блюдом, их необходимо готовить в одноразовых перчатках.

2. Отвесить рис (80-130 грамм в зависимости от вида ролла.) Зерна должны быть теплыми, но не слишком горячими.

3. Положить на середину листа и аккуратно распределить по всей поверхности, особенно по бокам. Зерна к водоросли не прижимать. Если у ролла нори будет сверху, то при выкладке риса следует отступить на 1 см с дальней стороны листа.

4. Начинку выкладывать с ближнего края. Заворачивать аккуратно, слегка приподнимая и прижимая коврик. Непокрытую полоску нори смочить водой и полностью закрутить ролл. Шов изделия не должен рассоединиться.

5. Если сверху будет рис (урамаки), то чистую полоску нори следует оставить с ближней стороны, возле себя. С дальней зерна должны выступать за край листа на 1 см.

6. Крупу присыпать кунжутом или тобико, слегка прогладить. Водоросль перевернуть, с краю положить начинку.

7. Непокрытую рисом полоску нори слегка приподнять, накрыть начинку, прижать и закрутить ролл. Шва видно не будет, крупа его закроет.

8. Полученный рулет положить на доску, накрыть ковриком и прижать. Перевернуть изделие на другую сторону, вновь придавить циновкой, обязательно провести пальцами по всей длине одновременно сверху и по бокам. На этом этапе можно сформировать квадратный, круглый или треугольный ролл. Если готовить «Филадельфию» или «Дракона», сначала следует выложить пластинки рыбы, а после формировать циновкой. Чтобы у рулета получились ровные и красивые края, их нужно прижать ладонью, придерживая изделие ковриком. Поверхность должна получиться идеально ровной, зерна с рыбой - плотно прилегать к роллу. Чтобы не нарушить рыбную верхушку, японский рулет можно накрыть пленкой.

9. Острый нож смочить в холодной воде, визуально поделить изделие пополам и быстро перерезать. Лезвие помыть, куски сложить вместе и разделить на 4 части. В результате должно выйти 8 треугольников или квадратов. При нарезке идеальные грани могут повредиться, поэтому кусочки выстраивают в одну линию и повторно прижимают ковриком.

Часто концы изделия выходят неровными, поэтому перед тем, как делить рулет, некрасивые края можно срезать. Кусочки должны получиться одинаковой высоты и плотными. Желательно, чтобы пластинки рыбы полностью или наполовину покрывали бока изделия.

**Сервировка**

Выкладывать на тарелку бочонки нужно ровными рядами, словно по линейке. На тарелке должно остаться место, чтобы дополнить блюдо вкусными продуктами. Традиционно ролы подаются с имбирем, вассаби и соевым соусом. Маринованный имбирь предпочтительно использовать белый, ведь он без красителя. Сначала его слегка отжимают, чтобы ушел лишний маринад, формируют горку и как бы ставят на тарелку. Васаби следует выпустить из кондитерского мешка на тарелку в форме цветка. Если сделать васаби более густым, лучше сформировать куб или листик.

Соевый соус подают отдельно в соуснике. Если он слишком насыщенный и соленый, его можно разбавить водой, довести до кипения. Иногда тарелку с роллами декорируют долькой лимона, и обязательно подают влажное и прогретое в микроволновке полотенце (ошибори) на специальной деревянной подставке.

Видеоисточник представлен в отдельном файле.

*Использованы материалы источников:*

[*https://www.youtube.com/watch?v=z-QbYYwpow8*](https://www.youtube.com/watch?v=z-QbYYwpow8)*;* [*https://www.youtube.com/watch?time\_continue=8&v=1OctYb5BTGw&feature=emb\_logo*](https://www.youtube.com/watch?time_continue=8&v=1OctYb5BTGw&feature=emb_logo)

Инструмент проверки

| критерий оценки | оценка, +/-\* | комментарии |
| --- | --- | --- |
| Соблюдена технология приготовления риса | + |  |
| Соблюдена технология сворачивания роллов | - | Непокрытая полоска нори не смочена водой (1)Крупа не присыпана кунжутом или тобико (2)Рыба выложена после формовки ролла (3) |
| Соблюдены требования к выкладке роллов для сервировки | + |  |
| Соблюдены санитарные требования | + |  |

|  |  |
| --- | --- |
| За каждую верную оценку | 1 балл |
| *Максимально* | *4 балла* |
| За каждый верный комментарий | 1 балл |
| *Максимально* | *3 балла* |
| ***Максимальный балл*** | ***7 баллов*** |