

ДӘРІС №13

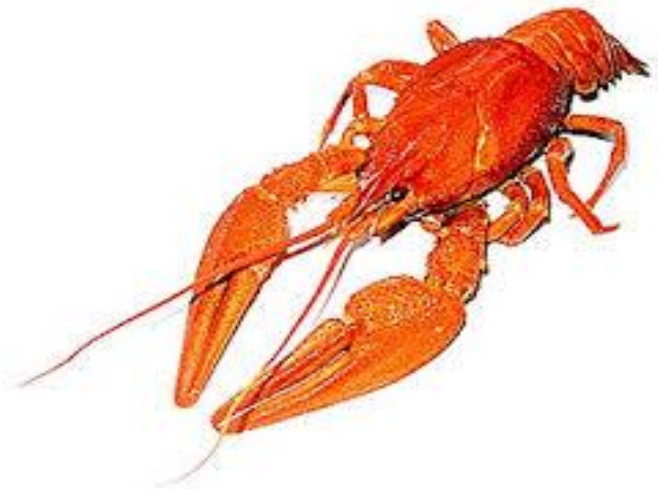
Жануар текті теңіз өнімдерін өңдеу

Дәріс жоспары:
Теңіз өнімдерін өңдеу

Теңіз өнімдері – жануар текті (теңіз сүтқоректілері, шаян тәрізділер, моллюскалар, инетерілілер) және өсімдік текті (балдырлар мен шөптер).

Шаян тәрізділерге жататындар – шаяндар, крабтар, креветкалар, омарлар мен лангусттар. Шаян тәрізділердің еті шикі күйінде студень тәрізді консистенция мен сұр түске ие. Қайнатылған ет салалы және ақ түске ие болады. Сол себепті крабтарды алдын ала қайнатады, содан кейін ет кесектерін ұяшықтардан арылтады.

Шаян тәрізділерді өңдеу – аулау, сұрыптау, жуу, қайнату мен салқындату, өңдеу, етті сұрыптау, жылулық өңдеуден тұрады. Аяқтарын периодты түрде ауыстырып отырып, теңіз суында қайнатады, немесе 3 – 5 пайызды қайнатылған тұз ерітіндісінде қайнатады. Қайнату ұзақтығы 8 -18 минут. Қайнатылған аяқтарды 25 -30С – ге дейін тез салқындатады. Аяқтарды буындары бойынша шабады, етін сыпырып алады, сұрыптайды және теңіз ағынды суында мұқият жуады. Етін лакталған банкаларға салады, жабады, 107С температурада стерильдейді және тез салқындатады.



Өндірістік мақсатта екіқақпалы (мидиялар, устрицалар, герешоктар) және басаяқтылар (кальмар, осьминог) моллюскалар өндіріледі. Екіқақпалы моллюскалар раковиналы болады, ол екі қақпадан тұрады, олар бір немесе екі біріктіруші – бұлшық еттері бар. Екі қақпалы моллюскалардың денесі кеудеден және грунтқа бекітіліп тұра алатын кішкентай аяқтан тұрады. Моллюсканың барлық денесі жартылай мөлдір қаптамаға қапталған – ол мантия деп аталады, ол раковина бетіне жабысып тұрады.



Тірі устрицаларды 2 – 4 тәулік аралығында қақпасының арасындағыластардан тазарту үшін ағын суда ұстайды. Устрицаларды дұрыстап жуады, автоклавта 95 – 100С температурада бумен немесе жәшік ішінде бумен 15 – 20 минут өңдейді. Пайда болған сорпаны жинап алады, ал етін қақпалардан бөліп алады. Алынған етті жуады, суы ағып кетуі үшін торшаларға орналастырады, содан кейін лакталған банкаларға салып, қайнаған сорпа құяды (3 бөлігі ет, 1 бөлігі сорпа). Басқа рецепт бойынша бланширленген етті торшаларға орналастырады, 70 – 75С температурада кептіреді және жағымды сабан түске енгенше осы температурада қақтайды. Етті салқындатады, банкаларға салады, лимон кесегін салады, татымдықтар қосады және ыстық өсімдік майын қосады. Томат соусындағы консервілер үшін шикі етті тұздайды, 85 пайызды ұн ұнтағында панерлейді және 2 – 3 минут аралығында 130 – 140С температурада рафинирленген майда қуырады.



Тірі мидияларды сұрыптайды, жуады, бу жәшігінде өткір бумен қайнатады немесе автоклавта 100 – 105 С температурада 10 – 25 минут аралығында қайнатады, салқындатады және қақпаларынан тазартады. Қақпаларымен бірге биссусты алып тастайды, етін ағымды теңіз суында құм қалдықтарынан толық арылғанша жуады. Мидия еттерін қайнатылған немесе өсімдік майында қуырылған күйде пайдаланады. Буланған сорпам құяды, томат соусы мен маймен толықтырады.

Кальмарларды басын, ішкі органдарын алып тастап өңдейді, мұқият жуады, боялған беткі қабатын алып тастайды (кальмарды алдын – ала ыстық суға салып алып) және раковинасын алып тастайды. Өңделген кальмарды 3 – 4 пайызды қайнатылған тұз ерітіндісінде 5 – 10 минут аралығында қайнатады. Кальмар етін қуырады немесе тұздайды және 160 – 180 С температурада қақтайды. Консервілерді сорпамен, томат соусымен, маймен толтырады.



Теңіз сүтқоректілері – киттер, дельфиндер, ластаяқтылар (морж, итбалық, мысықтар). Тағамдық мақсатта мұртты киттердің балғын етін пайдаланады, ол негізінен арқа бөлігінен алынады. Ұшадан кесіліп алынған ет кесектері ұзыншалап кеседі, сонымен қатар майын, жарақаттанған жерлерін алып тастайды, теңіз суымен мұқият жуады. Түссіздендіру үшін ағынды теңіз суында 6 – 12 сағат бойы сулап қояды. Дайындалған ет пласттарын 2 – 3 кг болатындай етіп кесектерге бөледі, сонымен қатар пленкасын, ластанған етін алып отырады. Пісіп – жетілу мен етінің дәмін жақсарту үшін камераларда 0 – 5 С температурада 8 – 24 сағат аралығында ұстайды. Қансыздандыруды 15 – 20 пайыздық қайнатылған тұз ерітіндісінде 35 – 40 сағат бойы жүргізеді, қансыздандырумен бірге тұздау процессіде жүреді. Спецификалық жағымсыз иістен арылу үшін ет кесектерін сулағаннан кейін ет кесектерін қышқылдандырғаштардың әлсіз ерітінділерінде (сутегі асқын тотығы, хлорлы су және т.б) ұстайды. Ары қарай өңдеуге жібермей тұрып етті ерітіндісі ағып кетуі үшін торшаларға орналастырады. Порцияланған ет кесектерін бланширлеуге, қайнатуға немесе қуыруға ұшыратады, ол консерві ассортиментіне байланысты. Дайындалған етті банкаларға салады, соус құяды, көкөністер мен татымдықтар қосады. Банкаларды жабады, 120 С температурада стерильдейді.

- Киттер







**Назарларыңызға
рахмет!**