

Технологія виробництва риби “Фугу”

Роботу виконав
Студент 1 курсу групи 3.1.
Факультету аграрного
менеджменту
Педченко Андрій

Зміст



Приготування



Вживання



Токсичність



Страви з фугу



Цікаве у приготуванні



Найважливіше



Ціна страви



Статистика

Приготування



Фугу - традиційне блюдо японської кухні. Найчастіше для приготування фугу використовується риба виду бурий скалозуб. У будь-якому випадку риба, з якої готується страва, містить смертельну дозу тетродотоксина, концентрація якого повинна бути зменшена до допустимої в процесі приготування. Фугу вважається делікатесом, її вживають з метою «полоскотати собі нерви».

Приготування фугу довіряється тільки найкращим кухарям, які пройшли спеціальну підготовку і мають особливу ліцензію. При отриманні ліцензії кухар проходить іспит - він не тільки повинен приготувати фугу різними способами, і але і сам з'їсти все приготоване. До речі, вважається, що кухар, який приготував фугу, в разі отруєння клієнта повинен зробити собі харакірі.



Оброблення куля-риби вимагає філігранної точності і вправності. Швидкими ударами відділяються плавники, голова і розкривається череву риби. Потім обережно видаляються отруйні нутроці. Рибне філе нарізають тонкими, не товще паперового листа шматочками і ретельно промивають під проточною водою.

Вживання



Прийом в їжу неправильно приготованого фугу може бути небезпечний для життя . Тому для приготування фугу в спеціальних ресторанах, починаючи з 1958 року, японським кухарям доводиться проходити спеціальне навчання і отримувати ліцензію . У минулому в Японії існувала традиція, згідно з якою в разі отруєння рибою фугу кухар, який приготував страву, повинен був його також з'їсти (або зробити ритуальне самогубство).

Протягом довгого періоду в Японії заборонялося вживати фугу в їжу і навіть існувала заборона на вилов риби фугу . Аналогічні заборони діють зараз в деяких країнах Південно-Східної Азії, втім, вони не завжди ефективні. Так, незважаючи на заборону риби фугу в Таїланді з 2002 року, її досі можна придбати на місцевих ринках.



Токсичність

Риба фугу містить смертельну дозу тетродотоксина у внутрішніх органах, в основному в печінці та ікрі, жовчному міхурі і шкірі. Печінка і ікру риби фугу можна вживати в їжу взагалі, в інших частинах тіла - після ретельної спеціальної обробки. Яд можна зупинити (здатний метаболізуватися) блокує натрієві канали мембран нервових клітин, паралізує м'язи і викликає зупинку дихання .

В даний час не існує протиотрути, єдина можливість врятувати отруївся людини складається в штучній підтримці роботи дихальної і кровоносної систем до тих пір, поки не закінчиться дія отрути. Незважаючи на ліцензування роботи кухарів, які готують фугу, щорічно кілька людей, що з'їли невірно приготовану страву, гине від отруєння.

ствавл' лне вїт отруєння

півібно кїркя пїтїєн' пїо зїїлн невібно пїрїолованїл
нї ліїензлваннїя боролн клїарїв' якї голїюлїр флїлї

лнїх пїї' покн не закїнїлїтїрїї дїї отруїтї. незважїюлїн

Страви з фугу

У приготуванні використовуються м'ясо, шкіра, печінка, плавники, ікра і молочко риби.

Шматочки куля-риби подаються в певній послідовності - починаючи зі спинки, в порядку наближення до очеревині. Чим шматок ближче до очеревини - тим він отруйний. В обов'язки кухаря, крім приготування риби, визначення безпечної дози для кожного гостя.

Одно из самых популярных блюд - «Фугусаши» (сашими из фугу). Из ломтиков сырой фугу выкладываются на блюде картины – бабочки, птицы, пейзажи. Рыбу едят, окуная ее в смесь уксусного соуса, мелко нарезанного лука, тертой редьки дайкон и красного перца.



Цікаве у приготуванні



Умілі кухарі залишають рівно стільки отрути, скільки потрібно для того, щоб гості відчували стан легкої наркологічної ейфорії. У цьому стані у людини спочатку паралізуються всі частини тіла, здатність рухатися зберігають тільки очі. А через мить все оживає знову. Заради цих відчуттів люди і йдуть на смертельний ризик.

Найважливіше

Обробка риби перед приготуванням досить складний процес. Головне вміння полягає у швидкій обробки риби не пошкоджуючи її внутрішні органи, в яких зосереджений отрута. Потім м'ясо риби промивають проточною водою і красиво сервірують на блюді.

Ціна страви

Ціни на страви з риби фугу знаходяться в діапазоні від 100 до 400 доларів.

Справа не в рідкості продукту, риби-то якраз достатньо, а в трудомісткості її приготування, адже обробляти і готувати страви з фугу мають право тільки дипломовані фахівці.



Статистика



Близько 50 японців помирають щороку від вживання фугу, хоча правильно сказати від невміння правильно приготувати цю рибу. В основному жертвами стають рибалки, які намагаються приготувати вдома рибу, яка випадково потрапила до них у мережі або занадто багаті самовпевнені люди, які за додаткову винагороду вмовляють кухарів приготувати їм саму ніжну частину риби - печінку фугу.