


Технология 6 класс

## Раздел: Кулинария

# *Виды рыбы и морепродуктов*

Автор: учитель технологии ГБОУ  
СОШ №141 Николаева О.В.



**Рыба и морепродукты –важнейший источник питательных веществ высокой биологической ценности.**

**Мясо рыбы состоит из белковых и минеральных веществ (фосфор, кальций, магний, железо, цинк, медь и др.) , жиров и витаминов (А, D).**

**Белки рыбы значительно лучше перевариваются и усваиваются организмом человека.**

# Химический состав мяса рыбы:

- \* вода – 52-82 %
- \* белки – 13-23 %
- \* жиры – 0,2 -33 %
- \* минеральные вещества – 0,5-3 %
- \* витамины - А, В1,В2, РР, Д, Е

# Рыба бывает:

**\*Крупной и мелкой;**



# Рыба бывает:

\*Красной и белой;





# Рыба бывает:

\* Морской и пресноводной;



# Рыба бывает:



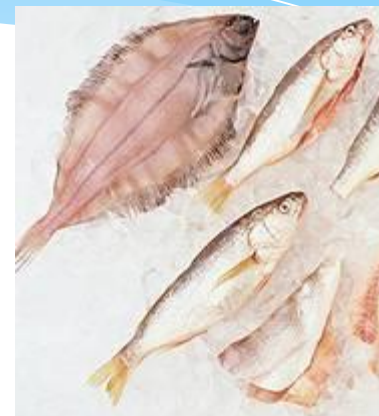
## \*Жирной и постной.

По содержанию жира:

- тощие, не более 4 % жира (треска, хек, ледяная рыба...);
- средней жирности, 4-8 % жира (морской окунь, камбала, скумбрия, ставрида...);
- жирные, более 8% жира сельдевые, угольная рыба...).

# В продажу рыба поступает:

- \* живая
- \* охлажденная
- \* мороженая
- \* соленая
- \* копченая, вяленая
- \* в виде полуфабрикатов
- \* икра
- \* рыбные консервы
- \* пресервы





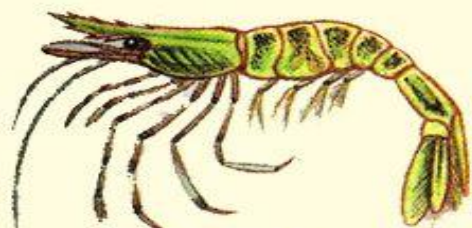
# Сроки хранения рыбных продуктов в домашнем холодильнике

- \* Охлажденная рыба:
    - неразделанная
    - разделанная
  - \* Мороженая рыба
  - \* Полуфабрикаты из свежей рыбы
  - \* Рыба жареная
  - \* Рыба горячего копчения
  - холодного копчения
- \* До 10 суток при  $t = 0^{\circ}\text{C}$
  - \* До 15 суток при  $t = -5^{\circ}\text{C}$
  - \* До 60 суток при  $t = -18^{\circ}\text{C}$   
(в морозильной камере)
  - \* 1,5 суток
  - \* 2 суток
  - \* 2 суток
  - \* 15-20 суток

# Виды морепродуктов:

- ракообразные;
- двустворчатые моллюски;
- головоногие;
- иглокожие.

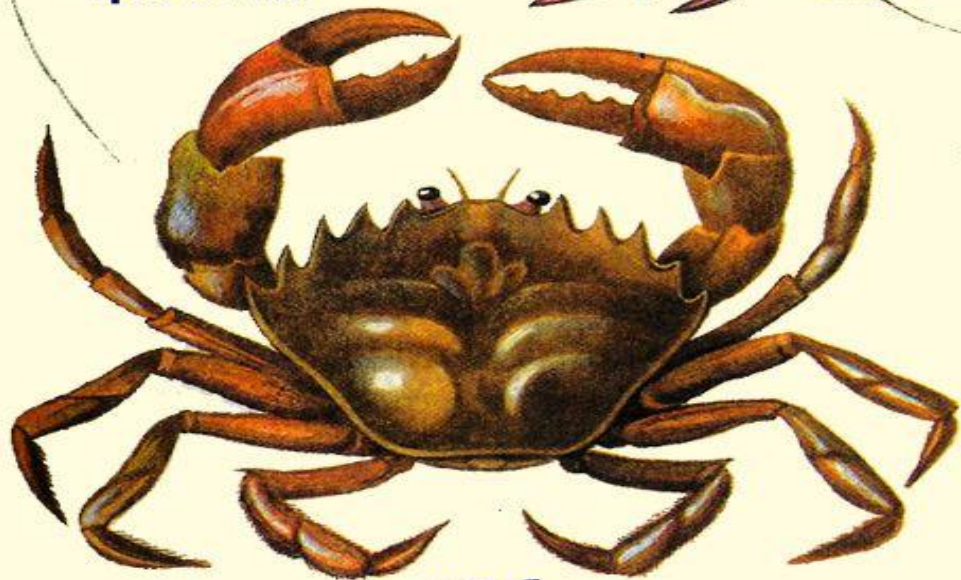
# □ ракообразные;



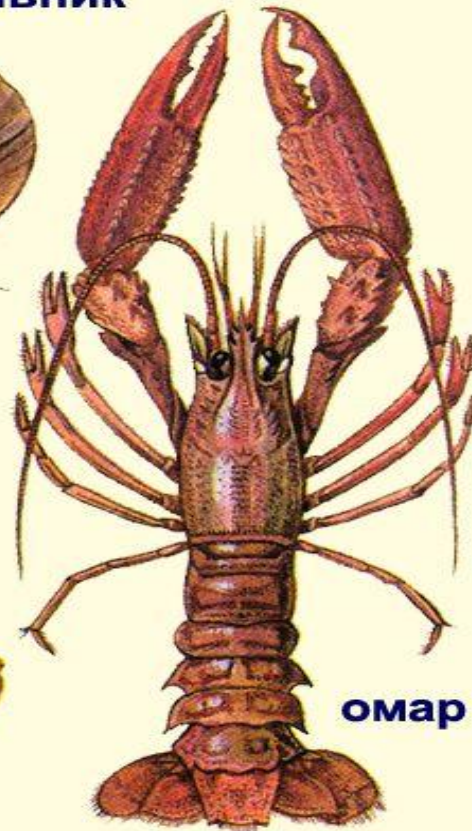
**креветка**



**рак-отшельник**



**краб**



**омар**

# □ двустворчатые моллюски;

## Многообразие двустворчатых моллюсков



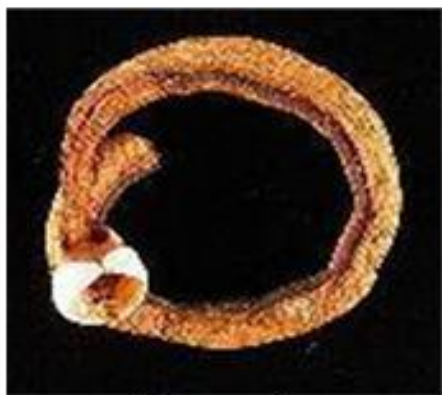
тридакна



морской гребешок



беззубка



корабельный червь



жемчужница



перловица



мидия



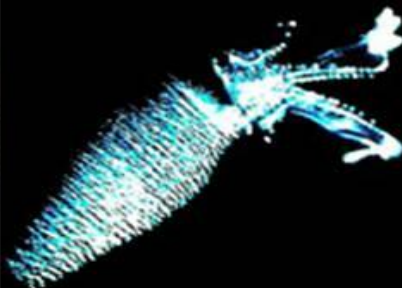
# □ Головоногие;

## Головоногие Моллюски

*Обыкновенная  
Каракатица*



*Кальмар Светлячок*



*Гавайский Кальмар*



*Тасманнская  
Эвпримна*



*Обыкновенный  
Каракатицекальмар*



*Летающий Кальмар*



*Атлантический  
Хистотепис*



*Обыкновенный  
Долиго*



# □ ИГЛОКОЖИЕ.

## Иглокожие



голотурия



морской еж



морская звезда



морская лилия

# Домашнее задание:

## Признаки доброкачественной рыбы

- Живая
- Охлаждённая
- Мороженная