


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:



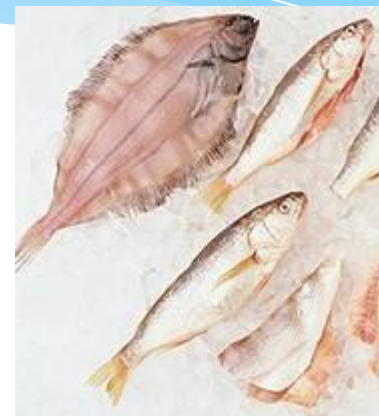
* Жирной и постной.

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



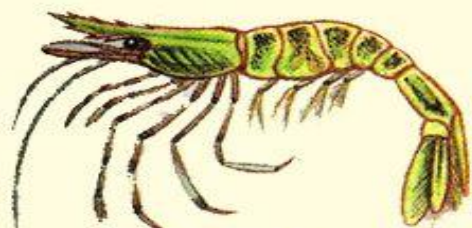
Сроки хранения рыбных продуктов в домашнем холодильнике

- * Охлажденная рыба:
 - неразделанная
 - разделанная
 - * Мороженная 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.

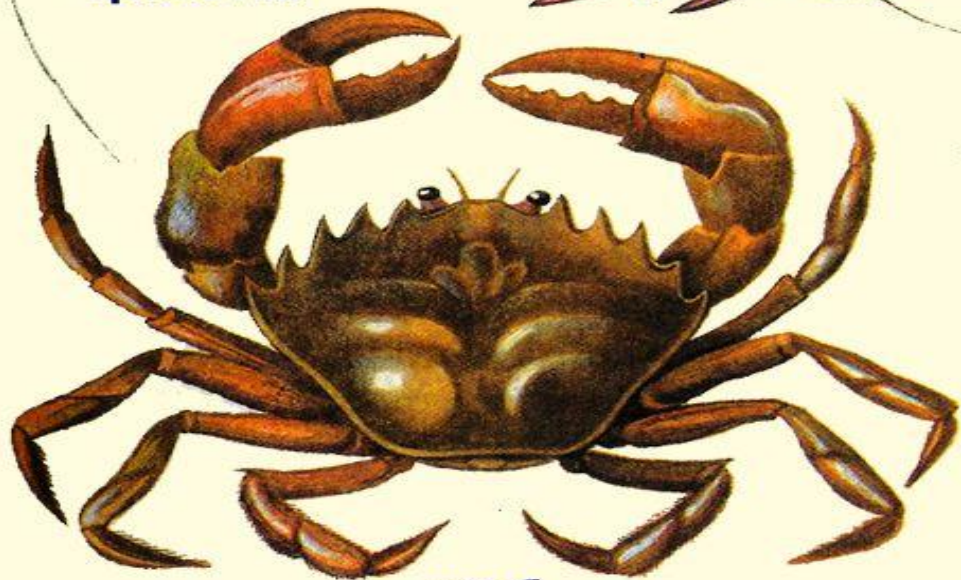
□ ракообразные;



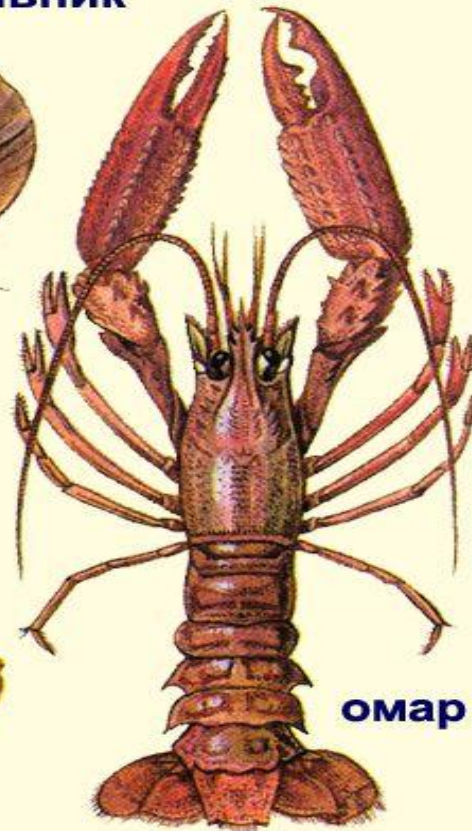
креветка



рак-отшельник



краб



омар

□ двустворчатые моллюски;

Многообразие двустворчатых моллюсков



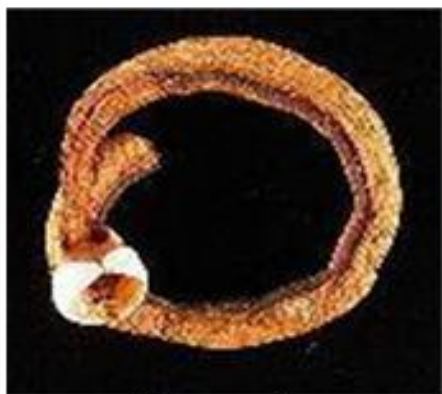
тридакна



морской гребешок



беззубка



корабельный червь



жемчужница



перловица



мидия

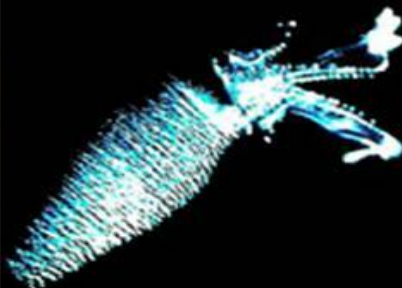
□ Головоногие;

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