

# ВЯЛЕНАЯ И СУШЕНАЯ РЫБА



# ВЯЛЕНАЯ РЫБА



Это предварительно посоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба (при температуре 21 градус, в течении 15-30 сут.). Для этого используют жирные виды рыб (вобла, чехонь, лещ, плотва и др.). В процессе вяления рыба созревает и приобретает приятный вкус и аромат, мышечная ткань уплотняется, пропитывается жиром и просвечивается.

# КАЧЕСТВО ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ

Делится на:

**1-й сорт** – чистая поверхность, без налета соли, слегка ослабевшее брюшко, консистенция – плотная, вкус и запах свойственный рыбе. Содержание соли 12%.

**2-й сорт** – разной упитанности, сбитая чешуя, **рапа** на поверхности, ослабевшее и пожелтевшее брюшко, консистенция слабая, запах окислившегося жира. Содержание соли до 14%.

# УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ



# СУШЕНАЯ РЫБА



Получают путем  
значительного ее  
обезвоживания холодной  
(35 градусов) и горячей (200  
градусов) сушкой. Сушат  
тощую (до 3% жира) рыбу.  
Количество влаги до 35%.

Используют для  
приготовления I и II блюд.



# КАЧЕСТВО СУШЕНОЙ РЫБЫ

Делят на :

**1-й сорт** - равномерно высушенной, с плотной консистенцией, содержание соли до 12%. Количество ломанных рыбок до 20%.

**2-й сорт** – с подгоревшей поверхностью, неограниченное количество ломанных рыбок, содержание соли до 15%.

# УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ



Хранят при температуре 10 градусов, влажность воздуха 70-75 % до 12 месяца.

# Сравнение вяленой и сушеной рыбы

Признаки сравнения	Вяленая рыба	Сушеная рыба
Содержание жира в рыбе		
Способ получения		
Изменения, протекающие в рыбе		
Требования к качеству		
Условия и сроки хранения		



# «ХОЧУ ВСЕ ЗНАТЬ»

Т	У	З	Л	У	К						
		Л	О	С	О	С	Ь				
					П	Л	А	В	Н	И	К
	Ч	А	В	Ы	Ч	А					
				С	Е	Л	Ь	Д	Ь		
		О	К	У	Н	Ь					
				Ф	И	Л	Е				
		В	Я	Л	Е	Н	И	Е			

# БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Готовят из осетровых (белуга, осетер, нельма) и лососевых (лосось, чавыча, нерка, кета, кижуча) Изделия особо разделываю, умерено солят, подвергают вялению (**провесные**) или холодному копчению. Имеют нежную консистенцию, прекрасный вкус и аромат, является деликатесным продуктом.



1 — балык белорыбий; 2 — боковик и теша белужьи; 3 — теша белорыбья;  
4 — боковик осетровый; 5 — балык севрюжий; 6 — балык осетровый

# БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШЕГО СОРТА



# БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ I И II СОРТА



# КЛАССИФИКАЦИЯ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

1. **Натуральные** – в собственном соку, бульоне, желе.
2. **Закусочные** – в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыборастворительные.
3. **Из ракообразных** – крабы, креветки, омары.
4. **Из нерыбных морепродуктов** - моллюски, морские водоросли.