

The background of the slide features a top section with shimmering blue water ripples. The bottom section shows a clear blue background with several green, leafy plants and clusters of white bubbles, suggesting an underwater or aquatic environment.

Тема: «Технология первичной  
обработки рыбы»

## Пищевая ценность рыбы.

- Белок 20-26%
- Жиры 0,1 – 30%
- Витамины: А, Д, В1, В2, В12, Е, С, РР.
- Минеральные вещества: железо, фосфор, калий, кальций, йод, натрий, магний.
- 20 аминокислот.

# Виды рыб.

Семейство осетровых и лососевых (красная рыба)



осётр



белуга



кета



севрюга



сёмга



стерлядь



# Виды рыб.

## Семейство карповых.



каrp



лещ



сазан



толстолобик



карась



краснопёрка

# Виды рыб.

## Семейство окунёвых



судак



окунь

# Виды рыб

## Семейство тресковых.



треска



пикша



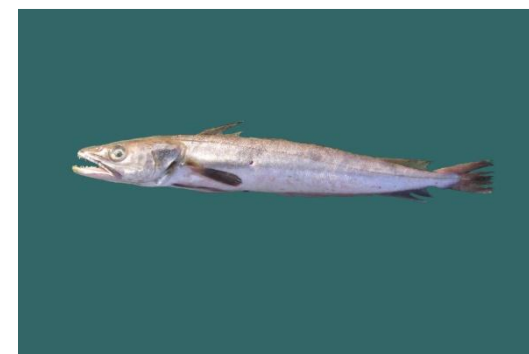
сайда



навага



минтай



серебристый хек



# Промышленная механическая обработка рыбы.





# Рыбные полуфабрикаты.





# Рыбные продукты.

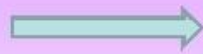


Не допускается многократное оттаивание и замораживание рыбы. Это значительно ухудшает её вкусовые качества и снижает пищевую ценность.

# Рыбные консервы.

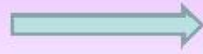
## Расшифруйте маркировку рыбных консервов

**160507**



**дата изготовления**

**85Д 157**

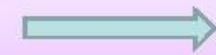


**ассортиментный знак,**

**1Р**



**номер предприятия-**



**изготовителя**



**номер смены**

**индекс рыбной**

**промышленности**





# Признаки доброкачественности рыбы.

*У живой и охлажденной рыбы :*

- тело должно быть плотным, слизь прозрачной;
- жабры красными;
- глаза выпуклыми и прозрачными;
- спинка мясистая и округлая, брюшко целое;
- охлажденная рыба тонет в воде;
- при надавливании на её тело не образуется ямка ( или она быстро исчезает).

*Испорченная рыба имеет неприятный запах.*

# Признаки доброкачественности рыбы.

Качественная мороженная рыба должна быть твёрдой, без повреждений и пятен. Её мясо после размораживания не должно иметь посторонних запахов, отставать от костей.

Солёная рыба  
не должна быть покрыта  
липким белым  
или жёлтым налётом.





# Условия и сроки хранения рыбной продукции

*Охлаждённую рыбу хранят:*

- в холодильнике при температуре от 0 до +8° С до 3 суток,
- в морозильной камере до 14-20 суток,
- соленая, копченая, маринованная в холодильнике до 7 суток,
- горячего копчения до 3 суток,
- холодного копчения до 10 суток, вяленую – в сухом прохладном месте периодически осматривая её.

# Консервы.

- Консервы заводского производства хранят при обычной температуре. нельзя держать консервы в жарком помещении.
- После вскрытия консервы следует сразу переложить в стеклянную или эмалированную посуду.





# Оттаивание мороженной рыбы.

- Мороженную рыбу и рыбное филе перед тепловой обработкой *оттаивают*. Для этого рыбу кладут на некоторое время в холодную воду, а затем споласкивают чистой водой. Филе лучше размораживать на воздухе, прикрыв плёнкой, чтобы оно не сохло.



# Вымачивание солёной рыбы.

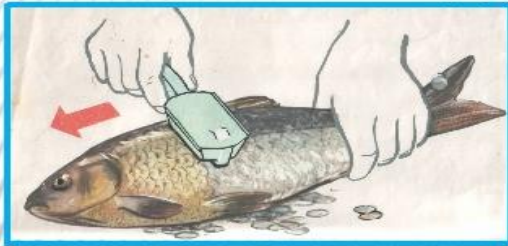
- Солёную рыбу вымачивают в холодной воде. Воды наливают столько, чтобы она покрыла рыбу, и оставляют на 4-6 часов. Через каждые 1-2 часа воду нужно менять. Для вымачивания сельди достаточно 2-4 часа.





# Разделка рыбы

1)



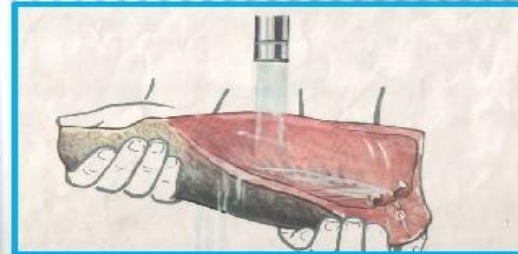
2)



3)



4)



5)



6)



**1- очистка от чешуи.**

**2- разрезание брюшка.**

**3- удаление внутренностей, головы.**

**4- промывание.**

**5- пластование.**

**6- нарезание порционными кусками.**

# Санитарные требования при обработке рыбы.

1. Для разделки рыбы использовать специальную разделочную доску с маркировкой «Сырая рыба».
2. Во время разделки промывают рыбу холодной проточной водой.
3. Сразу после разделки рыбные отходы сложить в пакет, вынести в мусоропровод.
4. После окончания работы разделочную доску и инвентарь вымыть горячей водой с моющим средством и промыть холодной водой, убрать рабочее место.

# Упражнение 1

Обозначьте цифрами правильную последовательность разделки рыбы.

- Очистить от чешуи
- Пластовать.
- Промыть.
- Прорезать плёнку на позвоночнике.
- Надрезать брюшко.
- Удалить плавники.
- Нарезать порционными кусками.
- Удалить внутренности.



# Упражнения 2

Утверждение	да	нет
1. Доброкачественная охлаждённая рыба тонет в воде		
2 Любые рыбные блюда хранят в холодильнике не более 6 часов		
3 Рыбное филе лучше размораживать в воде		
4 Солёную рыбу вымачивают в молоке.		
5 Для разделки рыбы используют специальную разделочную доску с маркировкой «варёная рыба»		

Спасибо за внимание.

