

Механическая обработка рыбы



Учитель технологии
МОУ СОШ №25

г.Сочи Краснодарского края
Гамова Анжелика Леонидовна

Признаки

доброкачественности рыбы.

Для доброкачественной свежей, охлажденной, мороженой (после размораживания) рыбы характерны следующие признаки:

- Сохранена целостность рыбы;
- Чешуя гладкая, блестящая, чистая, плотно держится на коже;
- Прозрачная слизь
- Глаза выпуклые, прозрачные;
- Жабры ярко – красные или розовые;
- Мякоть с трудом отделяется от костей, упругая ткань;
- Свежий, характерный рыбный запах;
- Невздутое брюшко



Признаки недоброкачественности рыбы

- Мутные и впалые глаза;
- Мутная слизь;
- Потемневшие серые жабры;
- Чешуя легко отстает от кожи;
- Вздутое брюшко;
- Дряблая ткань;
- Рыба издает гнилостный запах;
- Мясо рыбы легко отделяется от кости;



- Для кулинарной обработки обычно используют живую, охлажденную, мороженную рыбу, реже соленную. Основное количество рыбы поступает в продажу в замороженном виде. Поэтому перед разделкой рыбу оттаивают, а соленную вымачивают.

Механическая обработка рыбы

выполняется в такой
последовательности:

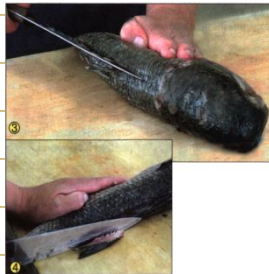


1.Оттаивание



**2.Очистка от
чешуи**

3.Удаление плавников



4.Разрезание брюшка



**5.Удаление
внутренностей,
головой, и хвоста**



**8.Нарезание
порционными
кусками**



7.Пластование



6.Промывание



Механическая обработка рыбы выполняется в такой последовательности:

1. Оттаивание для мороженной рыбы

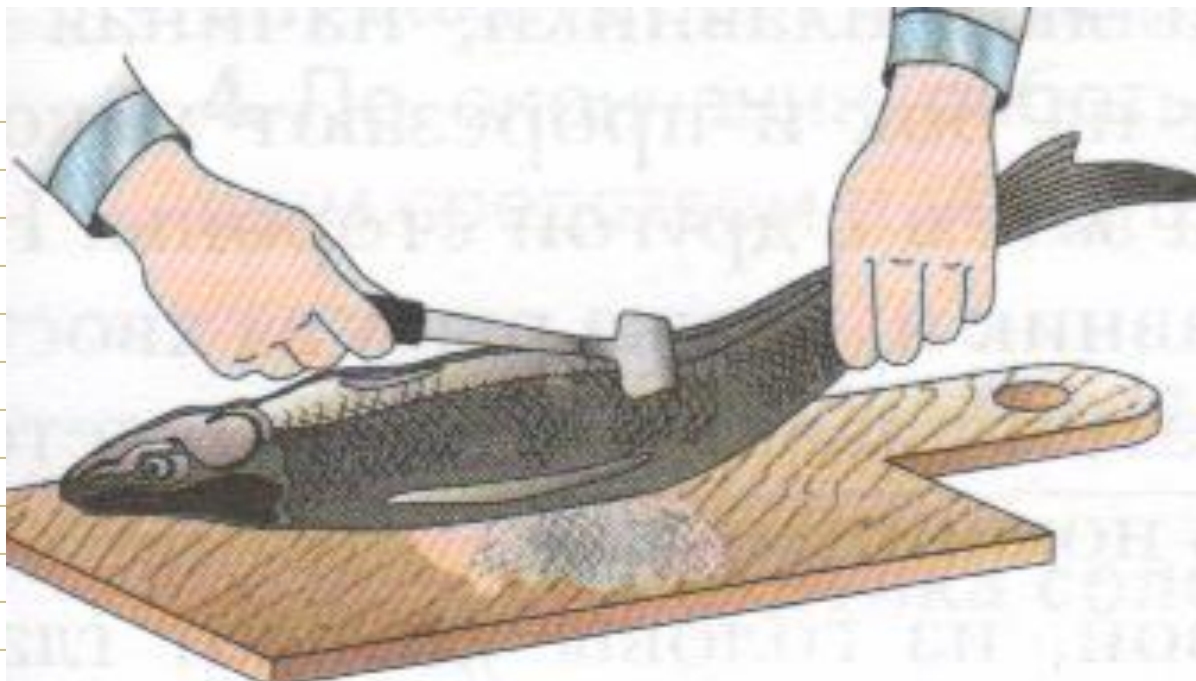
Мороженную рыбу **оттаивают** на воздухе или в воде. Чем быстрее оттаивает рыба, тем лучше сохраняются ее вкусовые качества.

— При комнатной температуре оттаивают крупную рыбу в течение 6-10 часов.

— В воде оттаивают чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу. На 1 кг рыбы берут 2 литра воды. Мелкую рыбу оттаивают в течение 2-2,5 часов, крупную 4-5 часов.



2-3. Очистка от чешуи, удаление плавников;



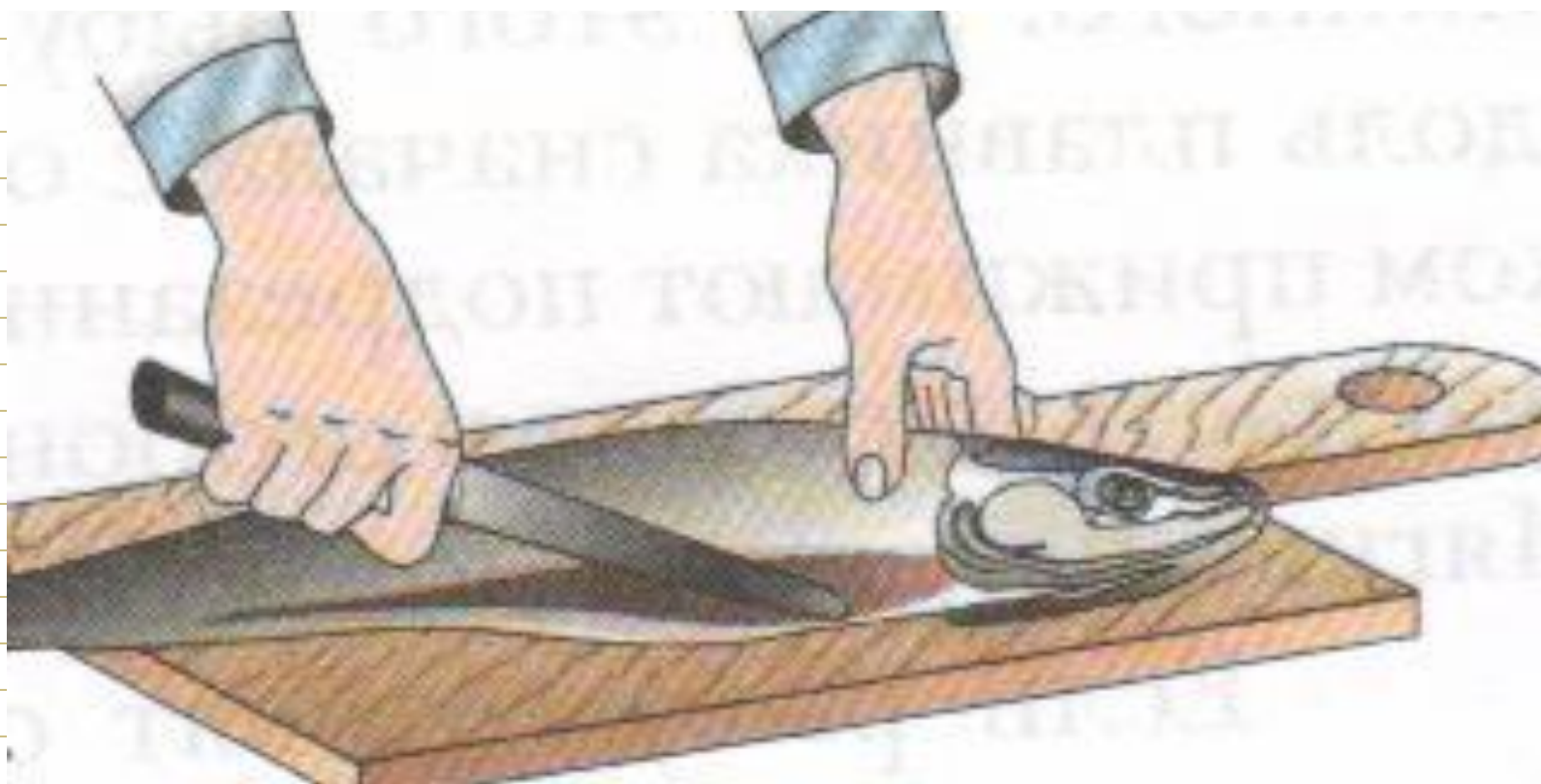
Очистка рыбы от чешуи.

Рыбу кладут на доску и, придерживая хвостовую часть левой рукой,

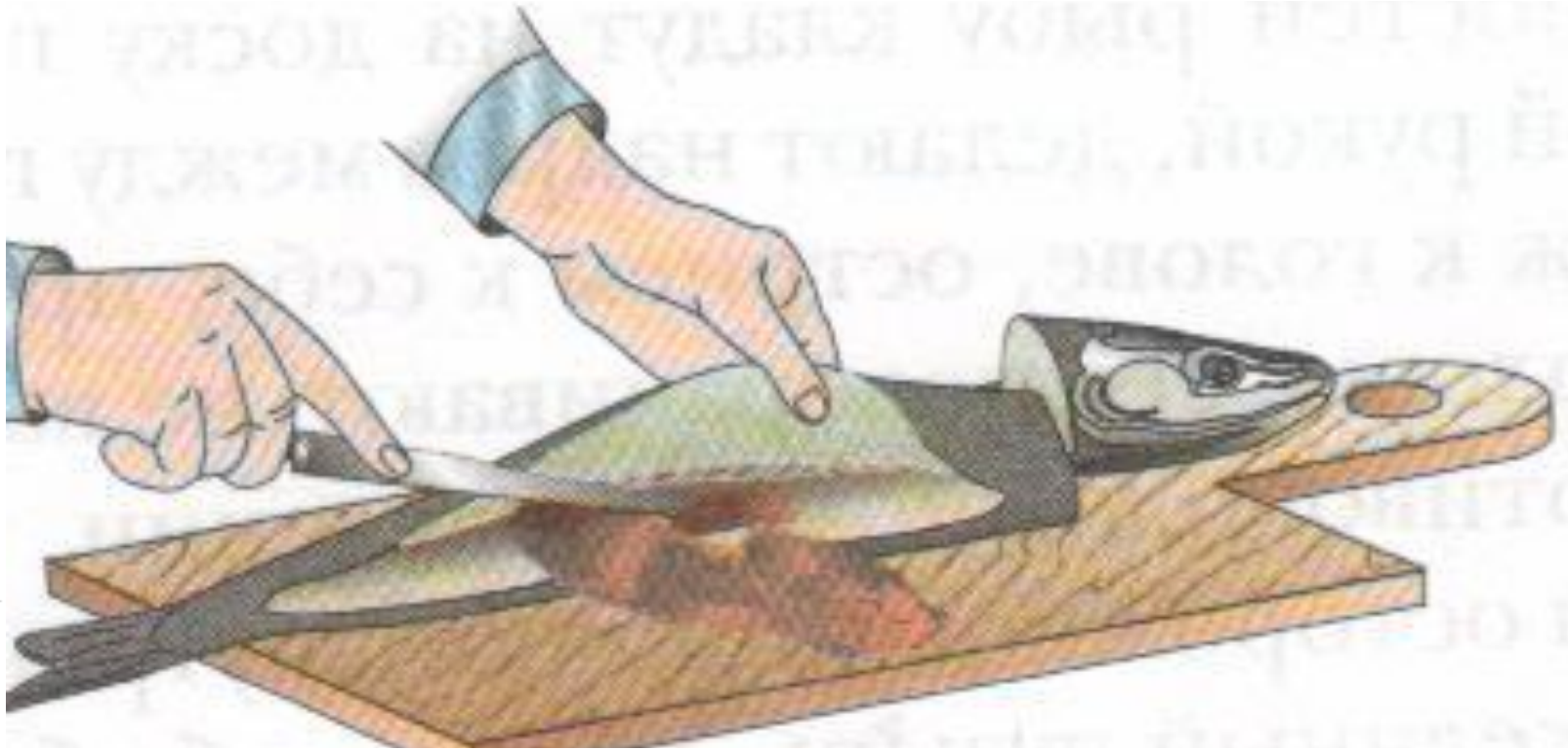
правой ножом или рыбочисткой делают движения в направлении от хвоста к голове вначале с боков, затем с брюшка.

4. Разрезание брюшка.

После очистки у рыбы удаляют плавники, начиная со спинного. Для этого рыбу кладут на бок и прорезают мякоть вдоль плавника сначала с одной, а затем с другой стороны. Ножом прижимают подрезанный плавник и, держа рыбу за хвостовую часть.



5. Удаление внутренностей, головы, и хвоста



Для удаления внутренностей рыбу кладут на доску головой к себе, придерживая левой рукой, делают надрез между грудными плавниками и ведут нож к голове, острием к себе, прорезая брюшко до конца.

6.Промывание;



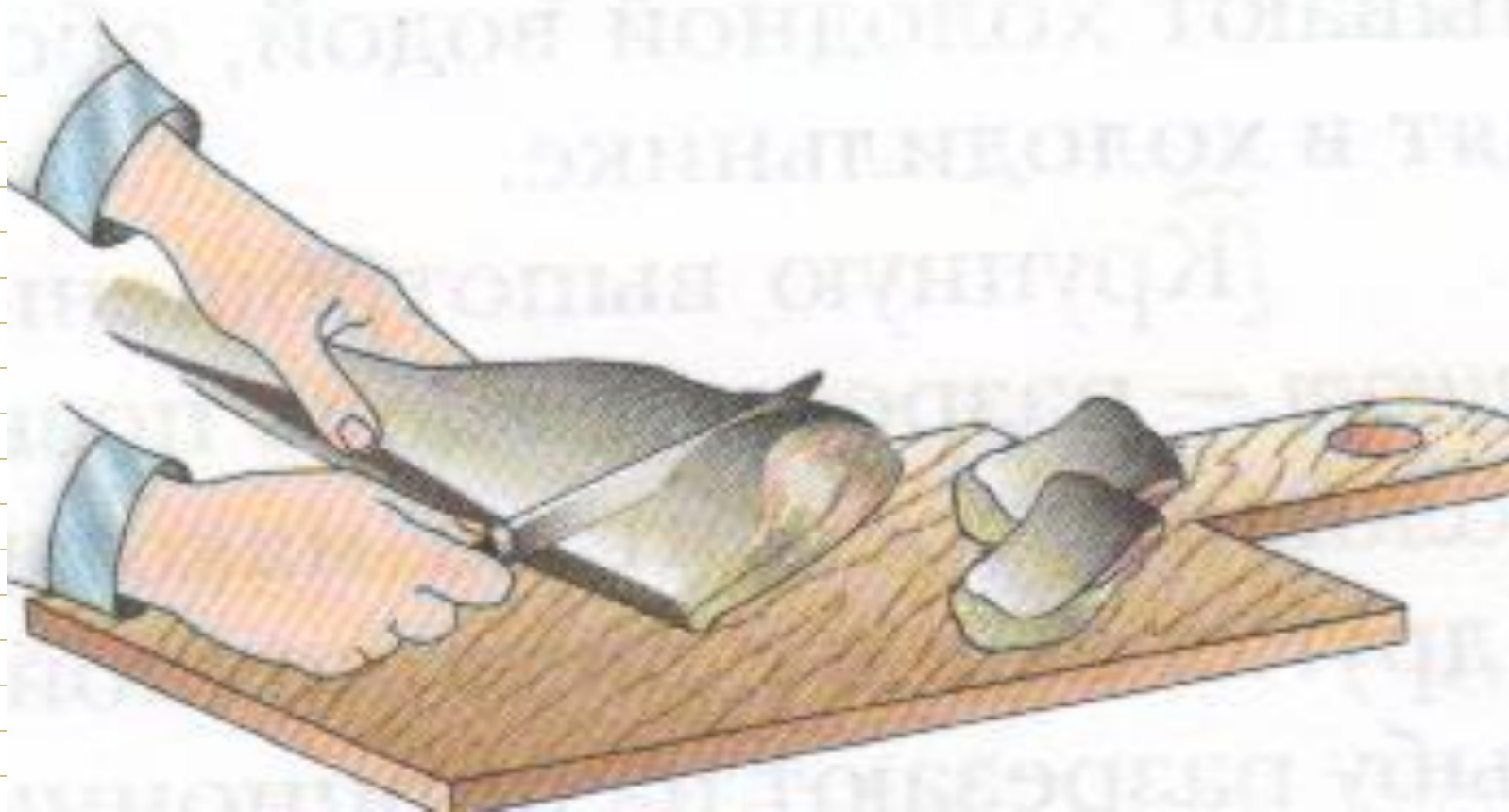
Промывают рыбу под проточной водой.

7.Пластование;



Разрезают рыбу вдоль позвоночника, так получают филе.

8. Нарезание порционными кусками.



При обработке рыбы необходимо соблюдать санитарные требования:

- Рыбу разделывают на специальной разделочной доске.
- До и после разделки рыбу промывают холодной проточной водой.
- Необходимо вовремя удалить полученные отходы после разделки.
- По окончании, а также во время работы оборудование моют с мылом.
- По окончании работы тщательно убирают рабочее место.



Рыбные консервы



Так, 19.09.03..-дата
изготовления, 19.09.04.-срок
реализации.



На крышке консервов может
стоять одна дата, 19.09.03.
тогда на этикетке должна быть
надпись: срок годности 1 год.
Следовательно, 19.09.04.- срок
реализации продукции.

