

# «Технология первичной обработки рыбы»



Автор-составитель: Борисова Марина Михайловна  
учитель технологии МБОУ «СОШ №3» пгт.Жешарт

# Пищевая ценность рыбы



- Белки, жиры, углеводы
- **Витамины** А, Д, В1, В2, В12
- **Минеральные вещества:** железо, фосфор, калий, кальций, йод и др.

# Виды рыбы и рыбных товаров

## Ценные породы *осетровых и лососевых*

- Стерлядь
- Осетр
- Белуга
- Севрюга
- Семга
- Кета



# Семейство карповых

- Карп
- Лещ
- Сазан
- Толстолобик
- Карась
- Красноперка



# Семейство тресковых

- Треска
- Пикша
- Сайда
- Навага
- Минтай
- Серебристый хек



# Виды рыбы и рыбных товаров

В продажу поступает:

- живая
- охлажденная
- мороженая



- Солёная
- Вяленая
- Сушёная
- Горячего копчения
- Холодного копчения



- Икра
- Рыбные консервы
- Пресервы





# Полезные вещества

Лучше всего сохраняются в живой и охлажденной рыбе



# После вылова



Рыбу обрабатывают на судах и замораживают в специальных морозильных камерах

# Рыбные полуфабрикаты



- Недопустимо многократное оттаивание и замораживание рыбы. Это ухудшает её вкусовые качества и снижает пищевую ценность.

# Рыбные консервы

## ■ Срок годности



# Определение доброкачественности рыбы

- Сохранена цельность рыбы, тело плотное, слизь прозрачная
- Чешуя гладкая, чистая
- Глаза выпуклые, прозрачные
- Жабры ярко-красные
- Мякоть с трудом отделяется от костей
- Свежий, характерный рыбный запах.

# Условия и сроки хранения рыбной продукции



стр. 35 в учебнике

# Оттаивание мороженой рыбы



- В холодной воде
- На воздухе (филе, прикрыв пленкой)
- В микроволновой печи

# Вымачивание соленой рыбы

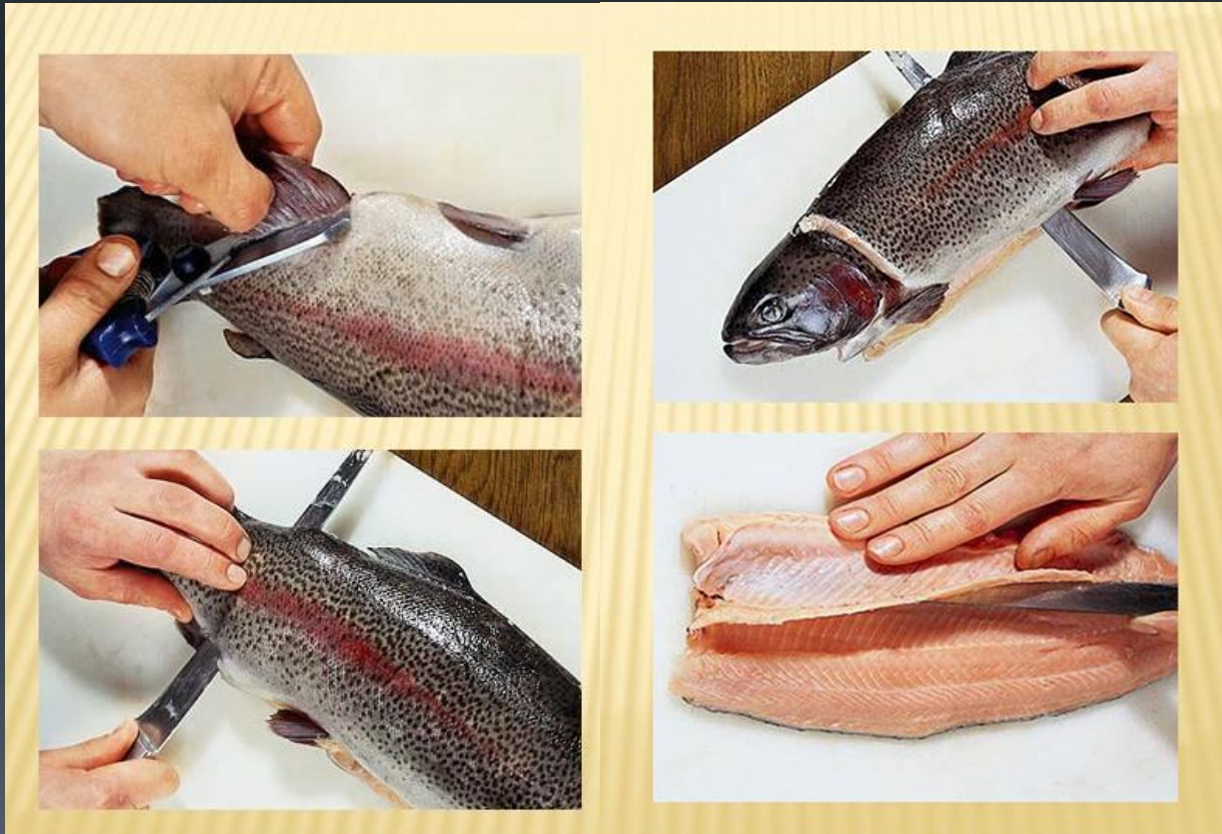


- Вымачивают в холодной воде 4-6 часов.
- Через каждые 1-2 часа воду нужно менять.
- Сельдь вымачивают 2-4 часа.



# Технология разделки рыбы

- Разделка рыбы – трудоёмкий процесс



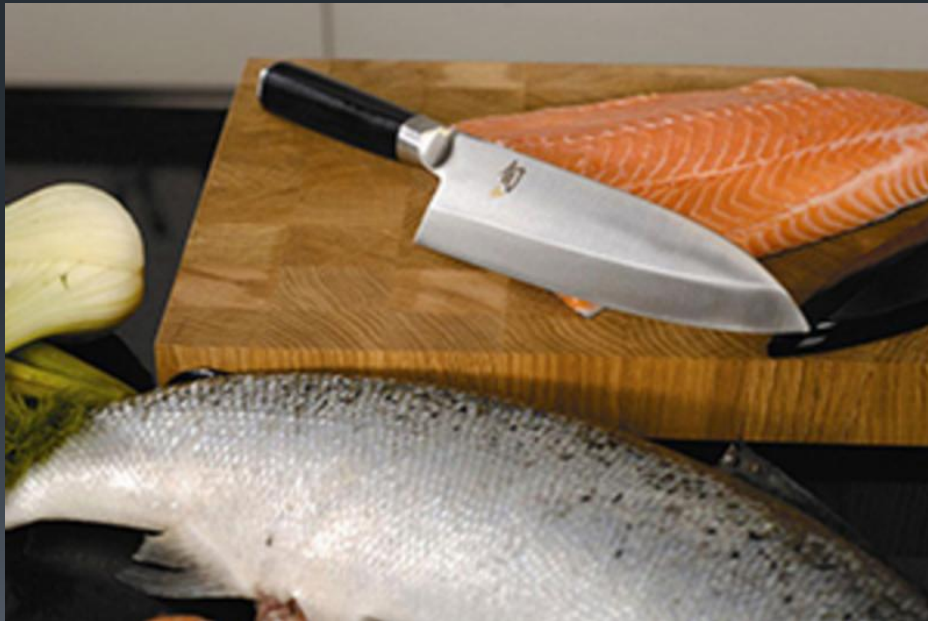
# Первичная обработка рыбы

- Оттаивание (для мороженой рыбы)
- Удаление плавников
- Очистка от чешуи
- Вырезание жабр
- Разрезание брюшка
- Удаление внутренностей, головы
- Промывание и пластование
- Удаление кожи для получения чистого филе
- Нарезание порционными кусками



# Кухонный инвентарь

1. Нож кухонный
2. Разделочная доска



# Очистка от чешуи



# Разрезание брюшка



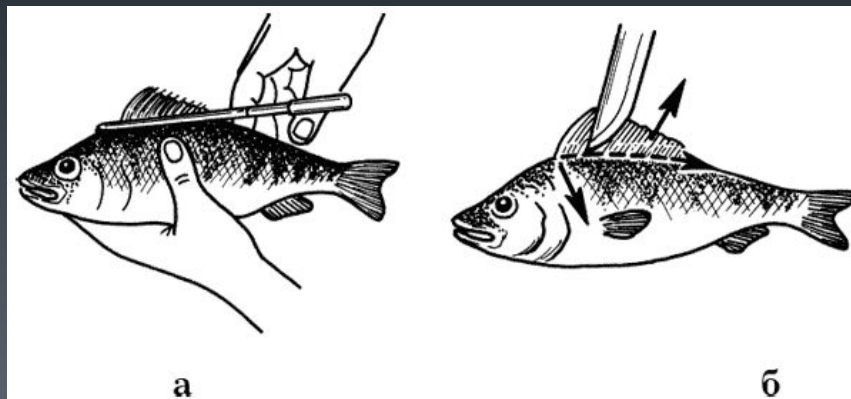
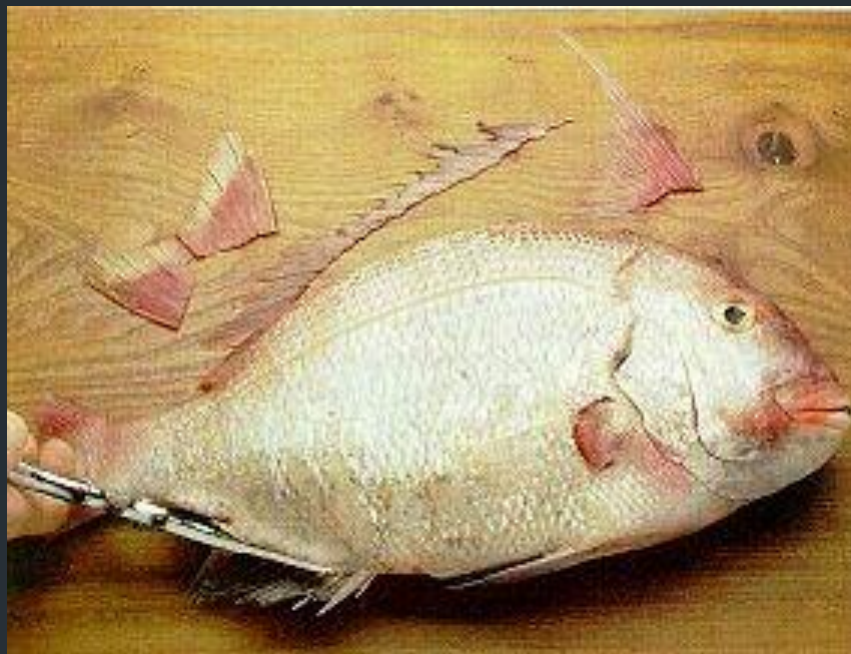
# Удаление внутренностей



# Промывание рыбы



# Удаление плавников





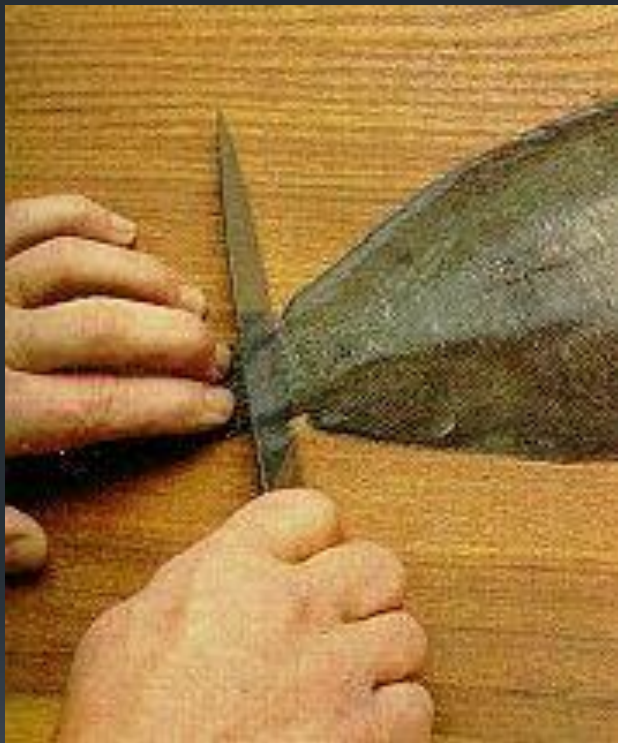
# Удаление головы и хвоста



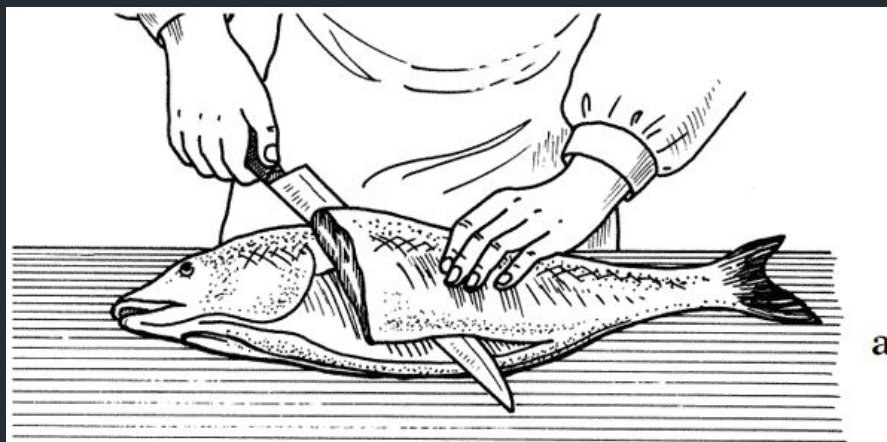
# Промывание рыбы



# Снятие с плоской рыбы кожи



# Пластование рыбы



# Нарезание порционными кусками



## **Санитарные требования, которые необходимо соблюдать при обработке рыбы**

- 1. Тщательно мыть руки до и после работы.**
- 2. При работе с ножом соблюдать осторожность.**
- 3. Работать на разделочных досках, соблюдая маркировку.**
- 4. До и после разделки промывать рыбу холодной проточной водой.**
- 5. Удалить полученные рыбные отходы сразу после разделки.**
- 6. По окончании работы вымыть кухонный инвентарь моющим средством и убрать рабочее место.**

# Вопросы

- Почему человеку нужно употреблять в пищу рыбу ?
- Какие виды рыб вы знаете?
- В каком виде продаются рыбные продукты в магазине?
- Как правильно нужно оттаивать замороженную рыбу?
- Как получить из тушки рыбы филе?
- Какие вы знаете способы тепловой обработки продуктов ( вспомните из 5-го класса)?