

# Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы

Урок №3

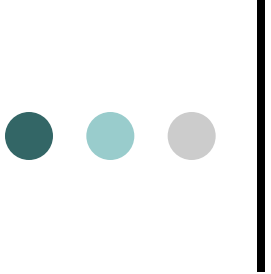


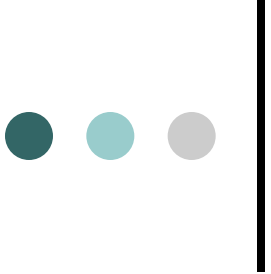
# Обработка рыбы в целом виде

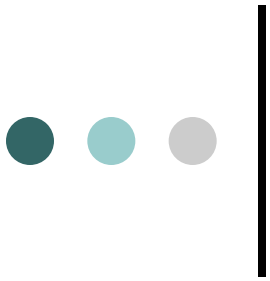
- Очистка чешуи(средним поварским ножом, скребком)
- Удаление плавников,
- жабр
- Внутренностей (через разрез на брюшке)
- Промывание  
(сельдь, хек, форель, лосось, судак)



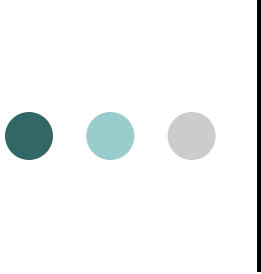


- 
- Плавники на крупных ПОП удаляют с помощью плавникорезки, а хвостовой плавник удаляют на дисковой рыборезке

- 
- Масса обработанной рыбы с головой уменьшается на 20%, если удалить голову – отходы составят 35%



# *Разделка рыбы на порционный куски*



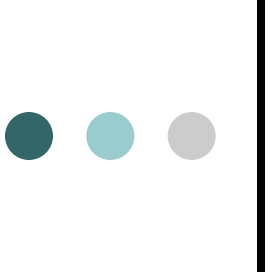
Процесс разделки рыбы на порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и реберными костями состоит из:

- Очистки чешуи
- Удаления плавников
- Головы
- Внутренностей (через отверстие, образовавшееся после отрезания головы)
- Промывание
- Нарезка

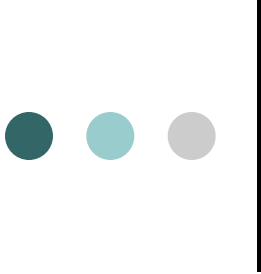
(отрабатывают рыбу средних размеров, массой до 1,5 кг), используют для жарки, варки и фарширования.

Отходы составляют 35-40%





# Разделка рыбы на филе (пластование)



Рыбу массой более 1,5кг разделяют на филе путем пластования, после нарезают ножом на порционные куски

### **Схема разделки рыбы на филе без кожи и костей (чистое филе)**

Размораживание

Удаление плавников

Удаление внутренностей через разрез в брюшке

Удаление головы

Промывка

Снятие верхнего филе с реберными костями,  
пластование рыбы

Удаление позвоночной кости

Срезание с филе реберных костей

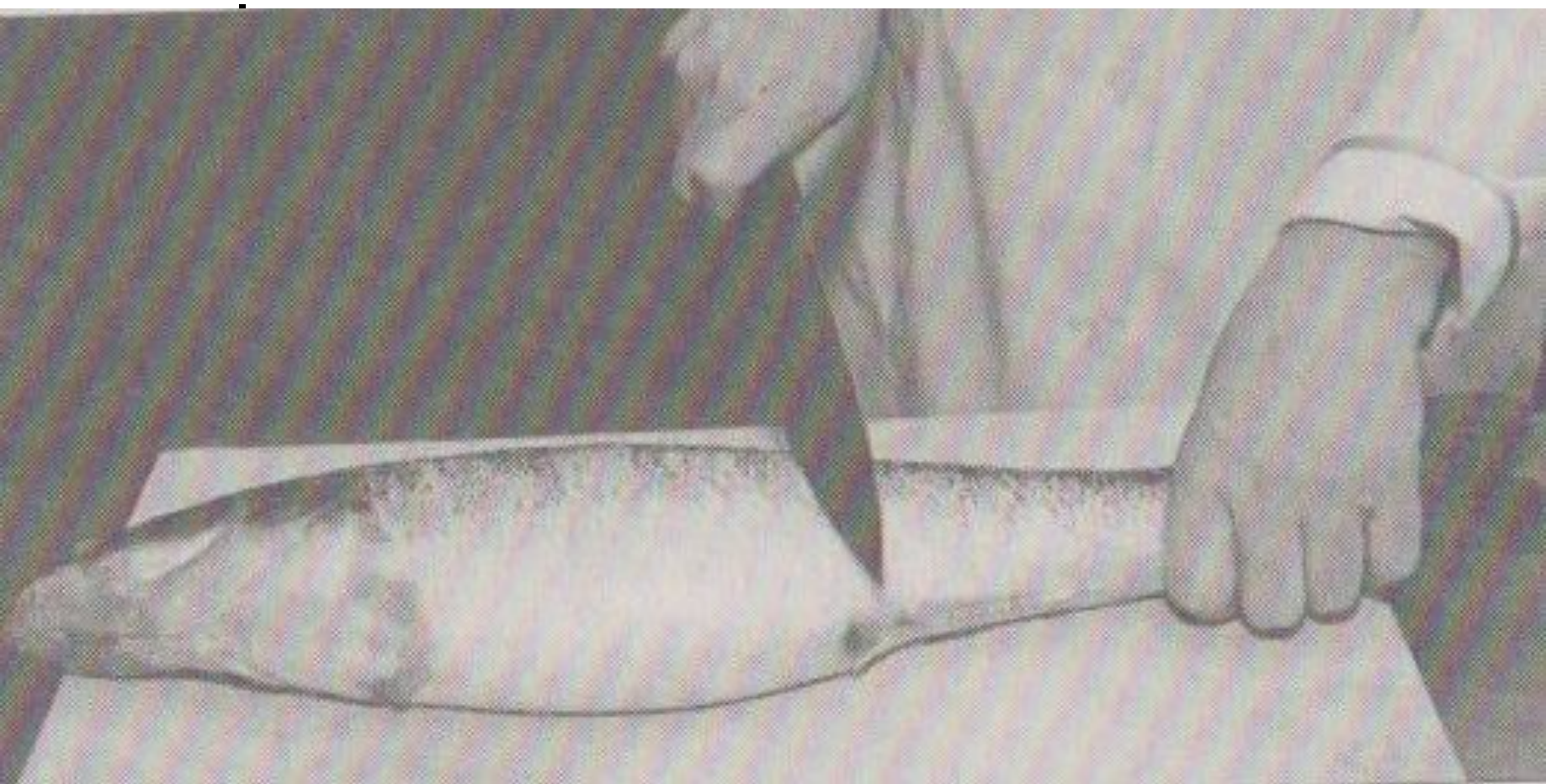
Удаление с филе кожи

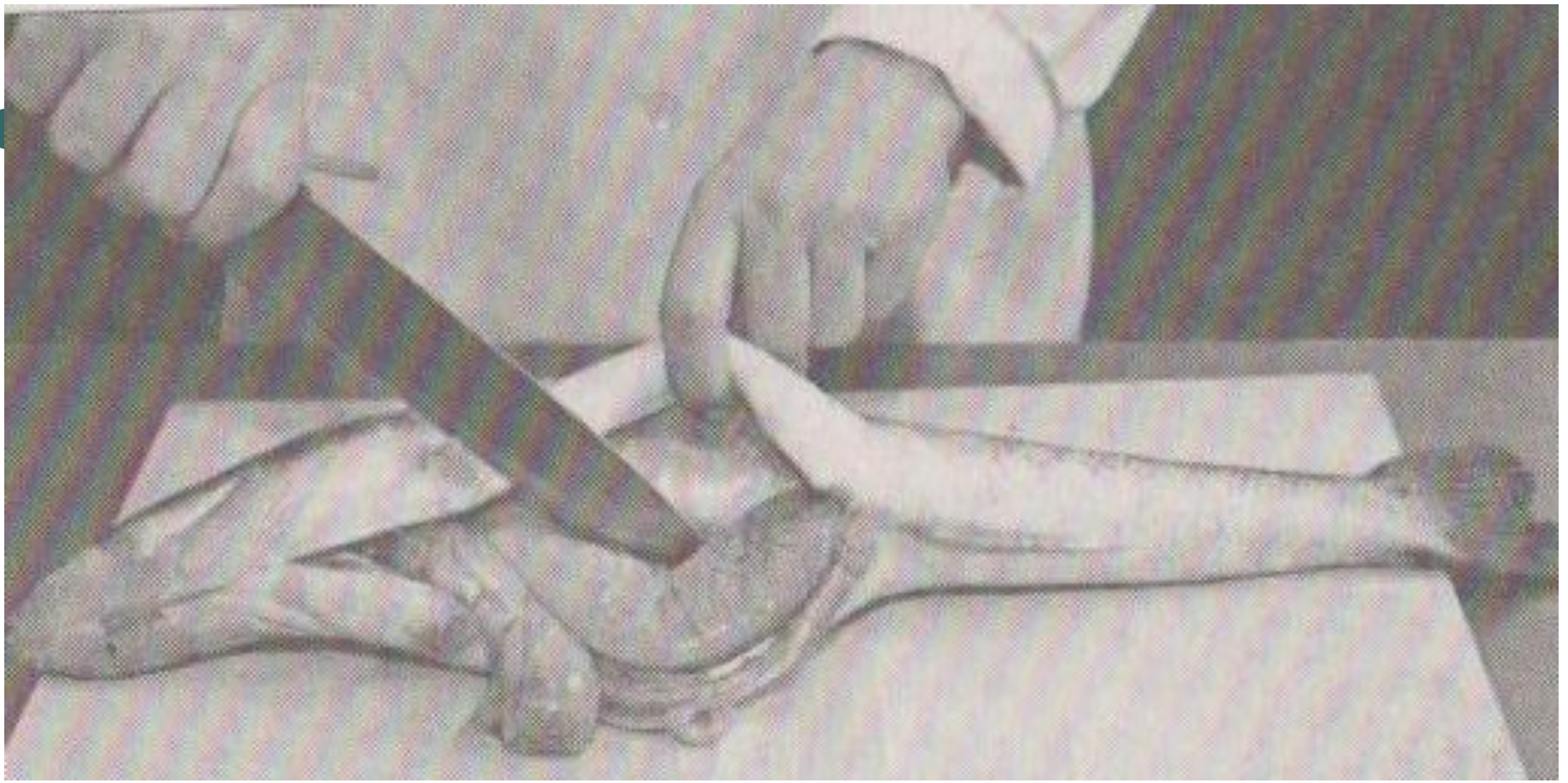
Нарезка на порционные куски



# Виды филе

- Филе с кожей
- филе с реберными костями
- филе с позвоночной костью









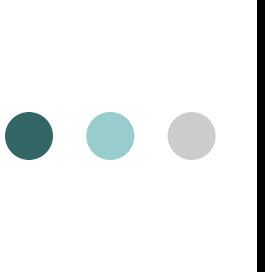






• В результате получают два филе:

- С кожей и реберными костями (верхнее филе)
- С кожей, реберными и позвоночной костью (нижнее филе)

- 
- Для удаления позвоночной кости, нижнее филе перевертывают и укладывают на доску кожей вверх. Начиная с головы или хвоста, подрезают мякоть и срезают ее с позвоночной кости, оставляя на доске позвоночник. Получается два филе с кожей и реберными костями. Можно нарезать поперек на порционные куски.

# Удаление реберных костей



# Получение чистого филе



# Получение чистого филе



Предназначена для отделения головы, хвостового плавника, вскрытия брюшной полости путем подрезания или вырезания узкой полоски



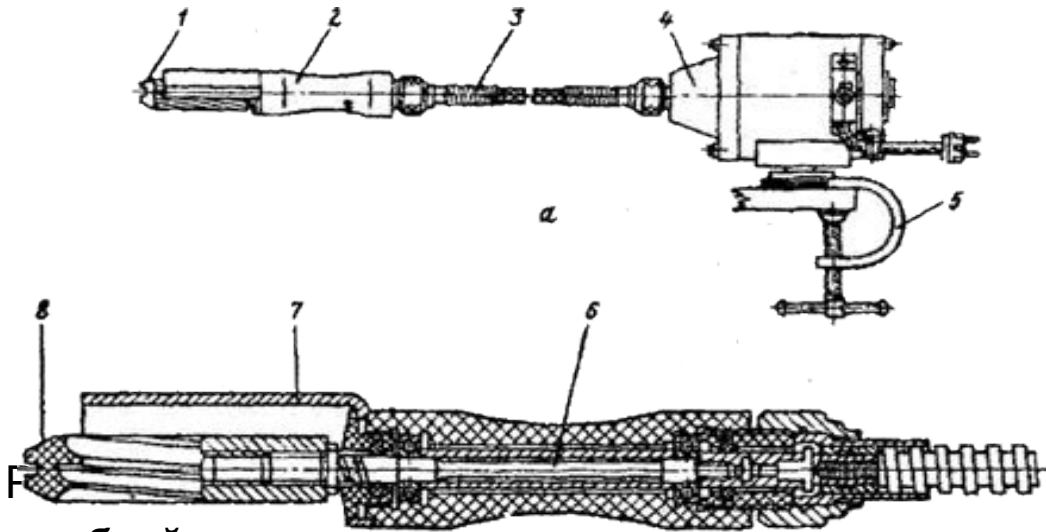
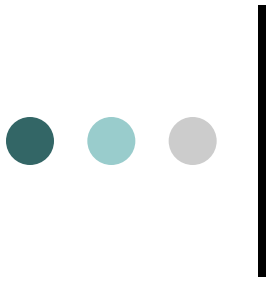


Рис. 4.6. Рыбоочистительный механизм  
а - общий вид: 1 - фреза; 2 - рукоятка; 3 - гибкий вал;  
4 - электродвигатель; 5 - кронштейн; -разрез: 6 - вал скребка; 7 -  
предохранительный кожух; 8 - шарошка

- Электродвигатель крепится на столе с помощью кронштейна и может поворачиваться в любую сторону.
- *Принцип действия.* Лево́й рукой придерживают рыбу за хвостовой плавник, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове. Очистив рыбу с одной стороны, ее поворачивают и очищают с другой стороны, а также в труднодоступных местах. Перемещать скребок нужно отрывистыми движениями - это улучшает качество очистки и повышает производительность труда.