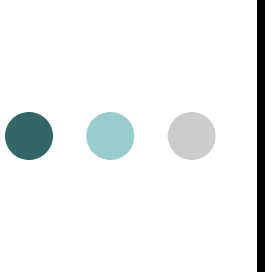


Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы

Урок №3

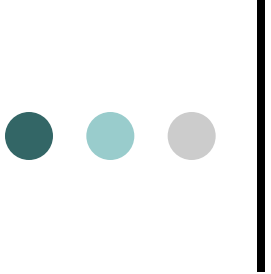


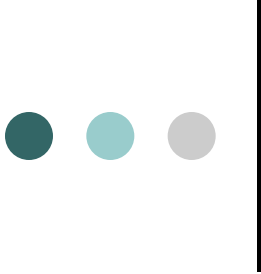
Обработка рыбы в целом виде

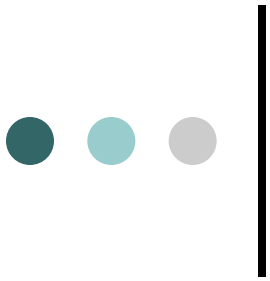
- Очистка чешуи(средним поварским ножом, скребком)
- Удаление плавников,
- жабр
- Внутренностей (через разрез на брюшке)
- Промывание
(сельдь, хек, форель, лосось, судак)



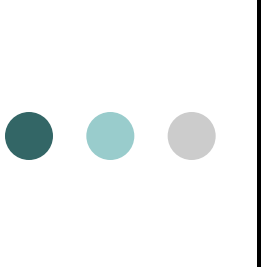


- 
- Плавники на крупных ПОП удаляют с помощью плавникорезки, а хвостовой плавник удаляют на дисковой рыборезке

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



Разделка рыбы на порционный куски

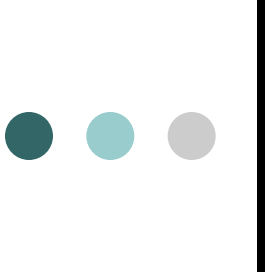


Процесс разделки рыбы на порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и реберными костями состоит из:

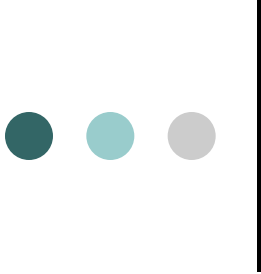
- Очистки чешуи
- Удаления плавников
- Головы
- Внутренностей (через отверстие, образовавшееся после отрезания головы)
- Промывание
- Нарезка

(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

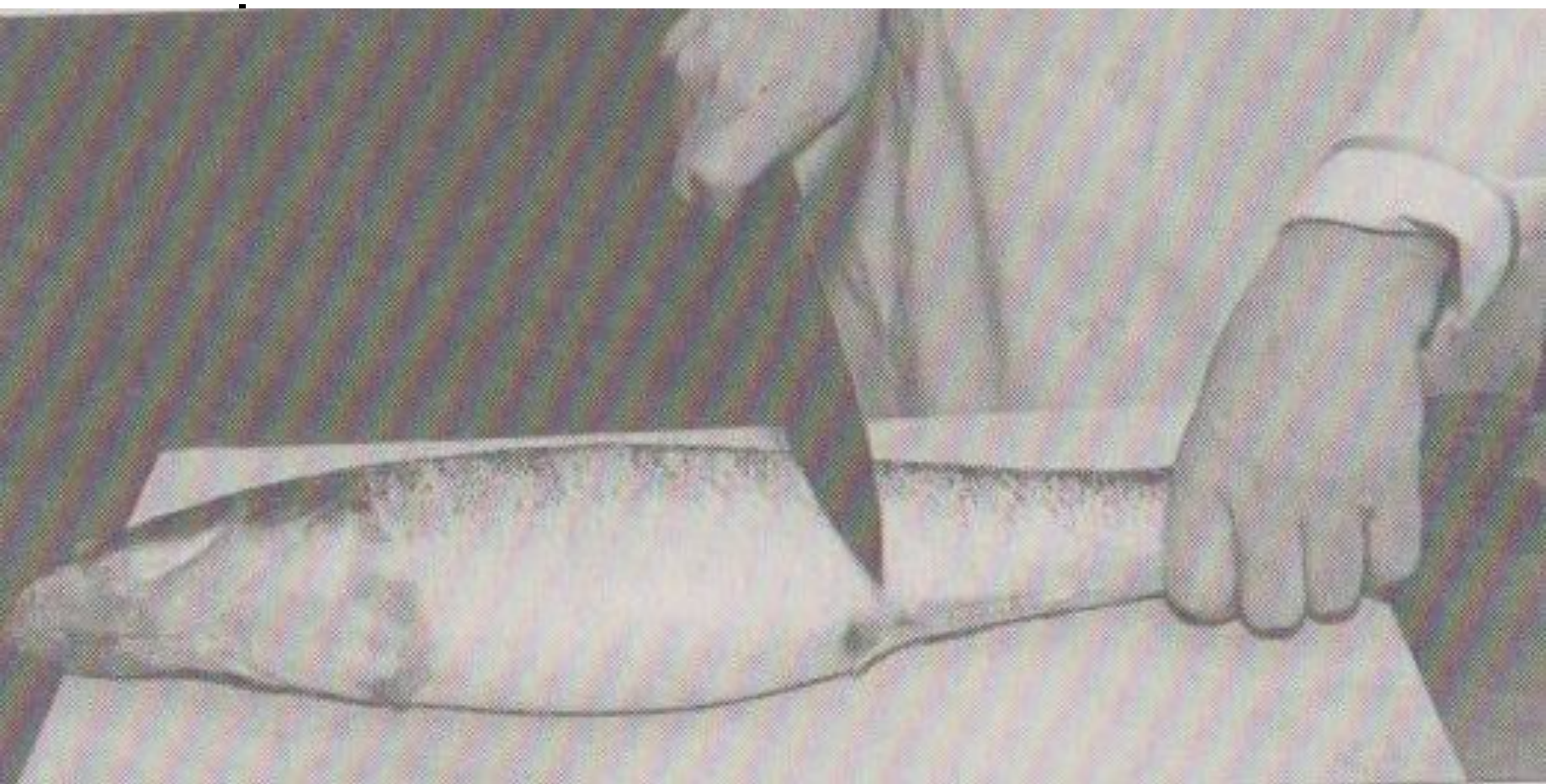
Удаление с филе кожи

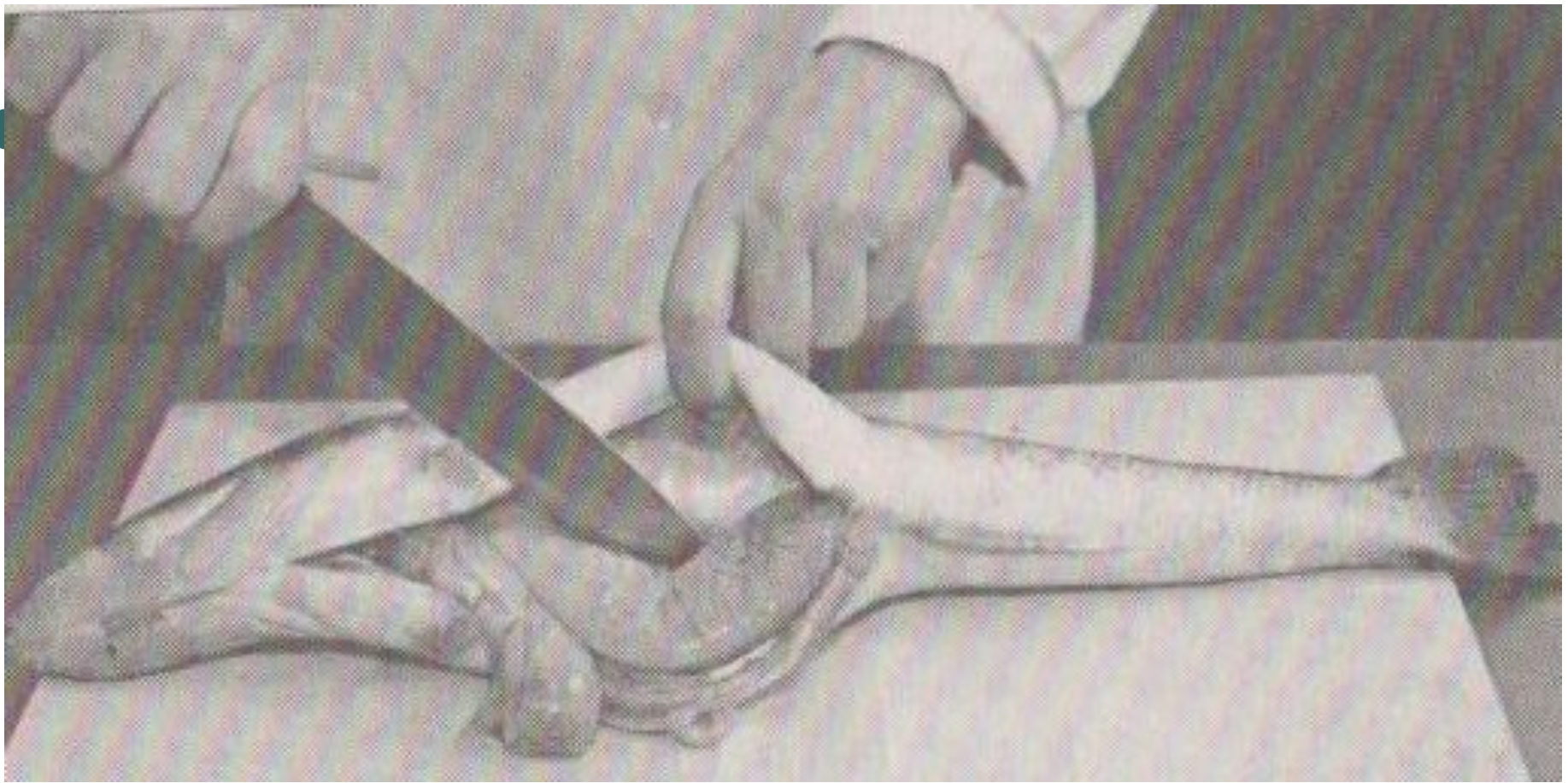
Нарезка на порционные куски



Виды филе

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







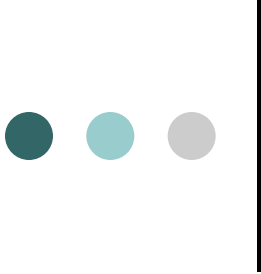






• В результате получают два филе:

- 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



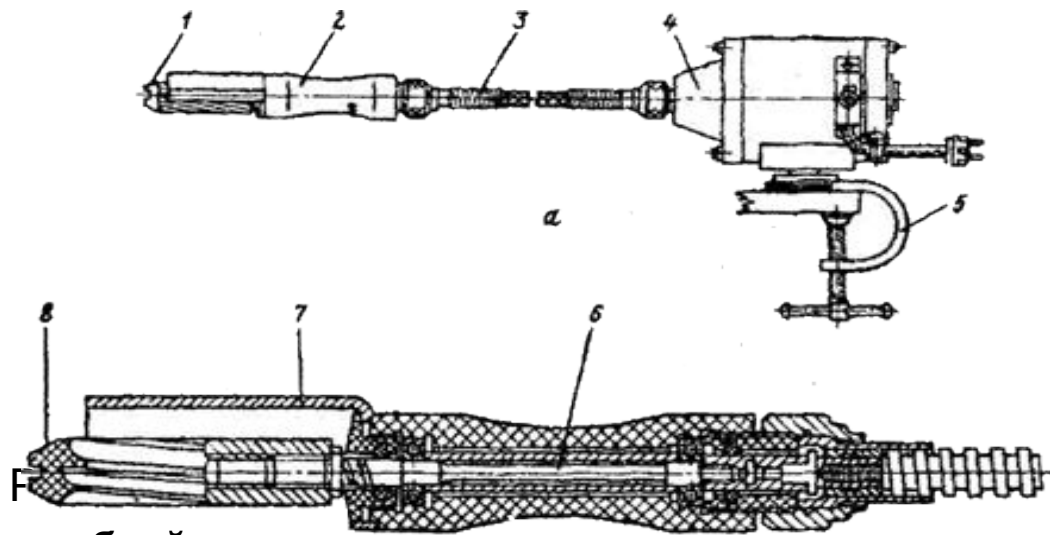
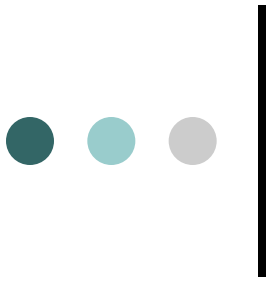


Рис. 4.6. Рыбоочистительный механизм
а - общий вид: 1 - фреза; 2 - рукоятка; 3 - гибкий вал;
4 - электродвигатель; 5 - кронштейн; -разрез: 6 - вал скребка; 7 -
предохранительный кожух; 8 - шарошка

- Электродвигатель крепится на столе с помощью кронштейна и может поворачиваться в любую сторону.
- *Принцип действия.* левой 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.